CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



CE

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL

Magnetron met grill • Four à micro-ondes et grill • Horno microondas con parrilla • Apparecchio microonde con grill
Microwave Oven with Grill • Kuchenka mikrofalowa z grillem • Mikrohullámú sütő grillezővel
Мікрохвильова піч із грилем • Микроволновая печь с грилем • فرن الميكروويف المزود بشواية

MWG 787

DEUTSCH

Inhalt

NEDERLANDS

Inhoud

FRANÇAIS

Sommaire

ESPAÑOL

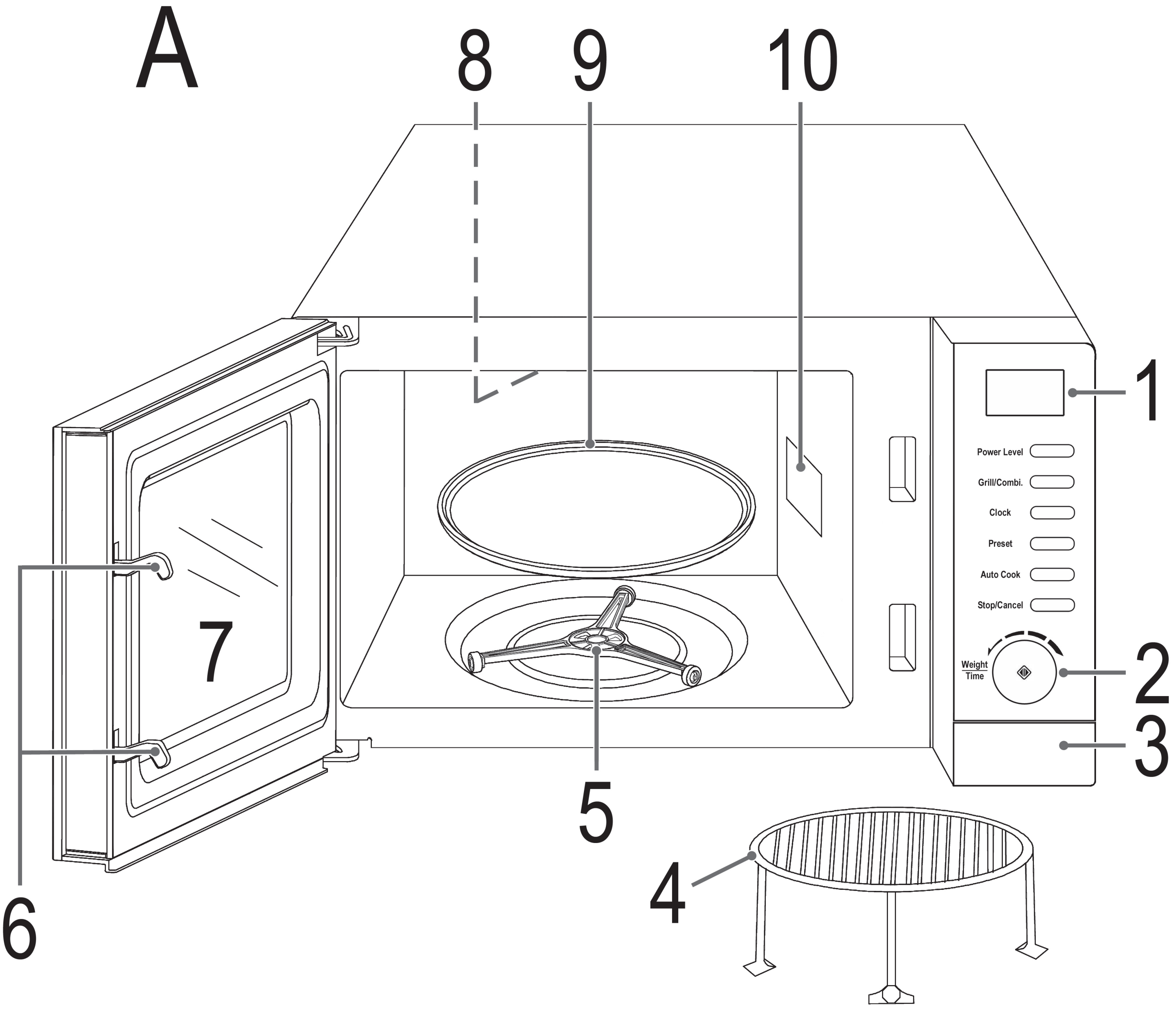
Indice

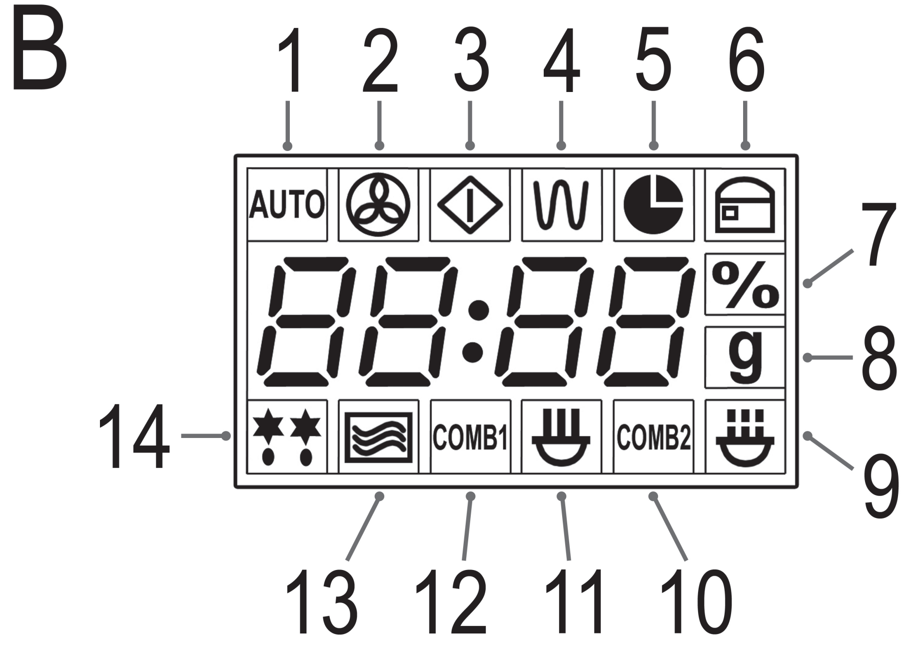
ITALIANO

Indice

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Розташування органів керування • Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات





⚠ ACHTUNG:

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

⚠ LET OP:

- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
- Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!

⚠ ATTENTION :

- Ne démontez jamais aucun pièce de l’intérieur de l’appareil ni de l’intérieur de la porte !
- N’enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte !

⚠ ATENCIÓN:

- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
- Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.

⚠ ATTENZIONE:

- Non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
- Non togliere mai pellicole dall’interno dello sportello!

⚠ CAUTION:

- Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
- The foils on the inside of the door must not be removed!

⚠ UWAGA:

- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
- W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!

⚠ VIGYÁZAT:

- Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
- Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!

⚠ УВАГА.

- Не виймайте будь-які встановлені частини із середини печі або із середини дверцят!
- Не знімайте фольгу із середини дверцят!

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
- Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

⚠ تنبيه:

- لا تقم بإزالة أي من الأجزاء المُركبة من داخل الفرن أو أي شيء من داخل الباب!
- يجب عدم إزالة الرقائق المعدنية الموجودة بالباب من الداخل!

DEUTSCH

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG!**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

⚠ **WARNUNG:**

- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. **EXPLOSIONSGEFAHR!**
- Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank.

⚠ **WARNUNG:**

- Für den ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät genügend Freiraum zur Luftzirkulation haben. Lassen Sie Abstand von 20 cm über dem Gerät, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten. Decken Sie das Gerät nicht ab. Blockieren Sie keine Öffnungen am Gerät. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite vor eine Wand.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Gefäße entnehmen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.

⚠ **WARNUNG Siedeverzug:**

Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, Nichtmetallisches in das Gefäß.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Benutzen Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glastür. Sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Beachten Sie auch die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ geben.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Dieses Gerät dient

- zum Erwärmen und Garen von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln
- zum Überbacken und Grillen von festen Nahrungsmitteln.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B.

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- in Frühstückspensionen.

Hinweisschilder auf dem Gerät

Beachten Sie das Hinweisschild auf der Rückseite der Mikrowelle:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

WARNUNG - HOCHSPANNUNG
WARNUNG - MIKROWELLENENERGIE DIESE ABDECKUNG NICHT ENTFERNEN.
Diesen Ofen NICHT betreiben, wenn die Tür verbogen, verzogen oder sonstwie beschädigt ist und nicht richtig schließt. KEINE unerlaubten Änderungen an den Sicherheitsverriegelungen vornehmen. WARTUNG sollte nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden. Vor Entfernen der Abdeckung den Stecker abziehen oder vom Netz trennen.

Übersicht der Bedienelemente

Abbildung A

1 Bedienfeld mit Display
2 START-Taste und Drehknopf
3 Türöffner
4 Grillrost
5 Rollen-Einsatz
6 Türverschluss
7 Sichtfenster
8 Grillheizung
9 Glasteller
10 Glimmerscheibe

Abbildung B: Display

1 Automatikprogramm
2 Ventilator zum Abkühlen
3 Programmstatus: Unterbrechung und/oder Warten
4 Grill
5 Betriebsbereitschaft (Standby)
6 Kindersicherung
7 Mikrowellenleistung in Prozent
8 Gewicht in Gramm
9 Mikrowellenleistung 20 - 80 %
10 Kombination 2 (Mikrowelle / Grill)
11 Mikrowellenleistung 100 %
12 Kombination 1 (Mikrowelle / Grill)
13 Mikrowelle
14 Auftauprogramm

Tasten und Regler am Bedienfeld

POWER LEVEL Wahl der Mikrowellen-Leistungsstufen

GRILL / COMBI.
Grill: Zum Grillen und Überbacken
Kombinationen: Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd

CLOCK In Verbindung mit dem Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit oder einer Startzeit

PRESET Voreinstellung für TIMER-Funktion

AUTO COOK Wahl der Automatikprogramme

STOP / CANCEL
Zurücksetzen: 1-mal drücken, um die Programmeingabe abzubrechen
Stoppen: 1-mal drücken, um den Garvorgang kurz zu unterbrechen
Löschen: 2-mal drücken, um ein aktives Programm vorzeitig zu beenden
Kindersicherung: Taste für 3 Sekunden gedrückt halten, um das Bedienfeld zu sperren oder um die Sperre wieder aufzuheben

- START-Taste
- Schnellstart der Mikrowelle (immer +30 Sekunden bei 100% Leistung)

WEIGHT / TIME Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit, der Garzeit oder von Gewichtswerten

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr. Kunststoffgefäße sind nicht geeignet.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Aluminiumgeschirr benutzen, nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Geeignetes Mikrowellengeschirr

- Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.
- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.

⚠ **ACHTUNG:**
Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.

Mit der unten aufgeführten Liste wird Ihnen die Auswahl von geeignetem Mikrowellengeschirr erleichtert:

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill	Kombination *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein
Metall-Tablett	nein	ja	nein
Grillrost	nein	ja	nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	nein

*) Kombination von Mikrowelle mit Grill.

Hinweise zur Funktion und Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
  - Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
  - schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
  - Garen von Speisen

Hinweise zur Funktion dieses Gerätes

- Die Programmauswahl wird im Display angezeigt.
- Nach Starten eines Programms wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.
- Das Gerät überträgt folgende akustische Signale:

Ein Signalton:	- Beim Anschluss an das elektrische Stromnetz; - Beim Drücken der Tasten; - Beim Drehen des Drehknopfes; - Beim automatischen Zurücksetzen der Programmauswahl, wenn nach ca. 15 Sekunden die Eingabe nicht beendet wurde.
Zwei kurze Signaltöne:	Bei einem fehlerhaften Tastendruck. Überprüfen Sie Ihre Eingabe.
Vier Signaltöne:	Ende des Programms. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt „End“. Diese Signaltöne werden alle 2 Minuten wiederholt, bis Sie die Tür geöffnet oder die Taste STOP/CANCEL gedrückt haben.

Inbetriebnahme

Aufstellanweisung

- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand.
- Halten Sie folgende Sicherheitsabstände ein:
  - 10 cm auf der Rückseite
  - 5 cm auf beiden Seiten
  - 20 cm auf der Oberseite der Mikrowelle.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.

Vorbereitung

- Um die Tür der Mikrowelle zu öffnen, drücken Sie auf den Türöffner. Die Tür schwingt auf.
- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör und packen Sie es aus. Setzen Sie den Rollen-Einsatz in die Mulde des Garraums ein. Bewegen Sie ihn hin und her, bis er einrastet.
- Legen Sie den Drehteller genau auf den Rollen-Einsatz. Er darf sich nicht mehr verschieben lassen.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.

⚠ **ACHTUNG:**

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Auch die Glimmerscheibe (10) ist Bestandteil des Gerätes und darf nicht entfernt werden. Sie schützt das dahinter befindliche elektronische Bauteil vor Verschmutzungen.

HINWEIS:
Sollten sich Fertigungs- oder Ölrückstände am Gehäuse oder auf dem Heizelement befinden, kann es im Anfang zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen.
Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr auftreten.
Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:
- Stellen Sie das Gerät auf Grillfunktion und lassen Sie es mehrmals ohne Gargut laufen.
- Sorgen Sie bitte für ausreichende Belüftung.

Einstellen der Uhrzeit
1. Drücken Sie die Taste CLOCK ein- oder mehrmals. Wählen Sie so zwischen der 24-Stunden- und der 12-Stunden-Anzeige.
2. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Stunde ein.
3. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der Taste CLOCK.
4. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Taste CLOCK. Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle

1. Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Tür bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
3. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
4. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der Taste POWER LEVEL die gewünschte Mikrowellenleistung.

Tastendruck POWER LEVEL	Mikrowellen-Leistung	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
1 x	100%	700	Schnelles Erhitzen
2 x	80%	560	Garen
3 x	60%	420	Fortkochen
4 x	40%	280	Auftauen von Gefrorenem
5 x	20%	140	Schmelzen von Butter usw.
6 x	0%	0	Abkühlen

5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
6. Drücken Sie die START-Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell die Gardauer einzuschätzen.

HINWEIS:
- Wenn Sie im Standby-Modus den Drehknopf nach rechts drehen, befinden Sie sich sofort im Programm „Mikrowellenleistung mit 100%“. Sie können mit Punkt 5 fortfahren.
- Die Bereitung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
- Bitte **beachten Sie**: Legen Sie beim reinen Mikrowellenbetrieb eine Abdeckhaube über die Lebensmittel.

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen
- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie einmal die Taste STOP/CANCEL oder öffnen Sie einfach die Tür. Das Symbol „◈“ blinkt.
- Soll der Garvorgang fortgesetzt werden, schließen Sie die Tür und drücken Sie erneut die START-Taste.
- Um den Vorgang ganz abzubrechen, drücken Sie zweimal die Taste STOP/CANCEL. Damit werden alle Einstellungen zurückgesetzt.

Schnellstart

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Mikrowelle für maximal 10 Minuten sofort zu starten. Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

Drücken Sie die START-Taste. Der Garvorgang beginnt automatisch, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrtemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/Speise	Menge	Mikrowellen-Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
1 Tasse	150 g	100	0,5 - 1	nein
0,5 l	500 g	100	3,5 - 5	nein
0,75 l	750 g	100	5 - 7	nein
Tipp: Einen Glasstab gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	100	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	100	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	100	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	100	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	100	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	100	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	100	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	100	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	100	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	100	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	100	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	100	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	100	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	100	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	40	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	40	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen

Praktische Tipps zum Garen

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochvorgang, solange Sie noch nicht so viel Übung haben.

Die Tür des Gerätes können Sie jederzeit öffnen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist und die START-Taste erneut betätigt wurde.

Lebensmittel aus dem Kühlschrank benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen garen schneller als hohe, die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen. Dünnere Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet, nach innen legen oder überlappen lassen.

Kleinere Mengen garen schneller als große. Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mikrowellengerät abdecken.

Ein Deckel verhindert, dass die Speisen austrocknen. Zum Abdecken eignen sich ein umgedrehter Teller, Pergamentpapier oder Mikrowellenfolie. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, offen garen.

Tabelle Garen

Lebensmittel / Speise	Menge	Mikrowellen-Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	80	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	80	13 - 15	ja
Brokkoli	500 g	80	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	80	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	80	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	80	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	80	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	80	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	80	8 - 10	ja
Lauch	500 g	80	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	80	7 - 9	ja
Möhren	500 g	80	8 - 10	ja
Paprika	500 g	80	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	80	7 - 10	ja
Spargel	300 g	80	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	80	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	80	9 - 10	ja
Tipp: Gemüse klein schneiden und mit 2 - 3 EL Flüssigkeit garen, Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nach-garen lassen, erst vor dem Servieren würzen.				

Lebensmittel / Speise	Menge	Mikrowellen-Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	80	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	80	4 - 6	nein
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	80	7 - 9	ja
Tipp: 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fleisch *)				
Fleisch mit Soße	400 g	80	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	80	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	80	7 - 8	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Geflügel *)				
Hühnerfrikassee	250 g	80	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	80	5 - 6	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Fisch				
Fischfilet	300 g	80	7 - 8	ja
	400 g	80	8 - 9	ja
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	80	14 -16	ja
Blattspinat	300 g	80	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	80	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	80	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	80	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	80	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	80	13 -15	ja
Lauch	200 g	80	10 - 11	ja
Mais	200 g	80	4 - 6	ja
Möhren	200 g	80	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	80	7 - 8	ja
Spinat	450 g	80	12 - 13	ja
	600 g	80	15 - 17	ja
Tipp: Mit 1 -2 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Suppen / Eintöpfe *)				
Eintopf	500 g	80	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	80	7 - 8	ja
Cremesuppe	500 g	80	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen

Grillen

Stellen Sie den Grillrost auf den mitgelieferten Glasteller. Verwenden Sie ein geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Ein „Vorheizen" des Grills ist nicht erforderlich, da der Grill unmittelbar Strahlungshitze erzeugt.

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Drücken Sie die Taste GRILL/COMBI. 1-mal.
3. Stellen Sie die gewünschte Grilldauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts oder links drehen.
4. Drücken Sie die START-Taste.

HINWEIS:
Wir empfehlen, das Grillgut (z. B. Fleisch, Wurst) nach ca. der Hälfte der Zeit zu wenden. Während der Unterbrechung läuft der Ventilator weiter.

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3 Scheiben	3-4	nein
Suppen überbacken, z.B. Zwiebelsuppe	2-3 Tassen	10-15	nein

Kombinationen aus Mikrowellen- und Grillbetrieb

Bei dieser Programmwahl arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd innerhalb der eingestellten Zeit.

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste GRILL/COMBI. die gewünschte Kombination.

Code	Mikrowelle	Grill
Co - 1	30%	70%
Co - 2	55%	45%

3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
4. Drücken Sie die START-Taste.

Tipps zum Kombibetrieb

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. **Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun.** Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

Automatikprogramme

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch fertig garen lassen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der AUTO COOK-Taste das gewünschte Programm. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.
3. Stellen Sie das zuvor ermittelte Gewicht ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts oder links drehen.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

HINWEIS:
- Bei den Programmen A-1 und A-4 werden im Display die Anzahl der Portionen angezeigt, nicht das Gewicht.
- Beim Programm A-7 empfehlen wir, ganze Hähnchen zu halbieren und direkt auf den Glasteller zu legen.
- Bei den Programmen A-7, A-8 und A-9 werden Sie durch Pausen und Signaltöne daran erinnert, für ein gleichmäßiges Garen die Ware umzudrehen. Während der Unterbrechung läuft der Ventilator weiter.
- Das Ergebnis der automatischen Kochprogramme ist von verschiedenen Faktoren abhängig (z. B. Form und Größe des Lebensmittels, Vorlieben des Garzustandes). Sollten Sie mit dem Ergebnis unzufrieden sein, passen Sie die Garzeiten individuell an.

Tabelle Automatikprogramme

Code	Programm	Anzeige der Menge
A - 1	Flüssigkeiten (200 ml / Tasse)	1 - 3 Portionen
A - 2	Reis	150 g
		300 g
		450 g
		600 g
A - 3	Nudeln / Pasta	100 g
		200 g
		300 g
A - 4	Kartoffeln je Portion 230 g	1 - 3 Portionen
A - 5	Erwärmen	200 - 800 g in 100 g Schritten
A - 6	Fisch	200 - 600 g in 100 g Schritten
A - 7	Geflügel (gegrillt)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
A - 8	Fleisch	200 - 600 g in 100 g Schritten
A - 9	Aufgespießtes Fleisch (Schaschlik)	100 - 500 g in 100 g Schritten

Auftauen

Dank des Auftauprogrammes können Sie Gefrorenes schneller auftauen lassen. Die Gewichtsautomatik regelt die Auftauzeit. Sie müssen lediglich das Gewicht des Lebensmittels bestimmen.

HINWEIS:
- Da die Mikrowellen immer von außen nach innen in die Lebensmittel eindringen, können größere Stücke nicht bis in den Kern aufgetaut werden. Die äußeren Schichten könnten dann bereits angaren.
- Planen Sie eine Ausgleichszeit nach dem Auftauprogamm ein. Das ist eine Standzeit, während der noch ein Temperaturausgleich durch Wärmeleitung von außen (aufgetaut) nach innen (gefroren) stattfindet. Sie können das Lebensmittel während der Ausgleichszeit im ausgeschalteten Gerät oder auch außerhalb des Gerätes stehen lassen. Die Ausgleichszeit beträgt mindestens genauso viele Minuten wie die Auftauzeit in der Mikrowelle. Sie ist von der Beschaffenheit des Lebensmittels abhängig.
- Die Gewichtsautomatik ist für Lebensmittel mit einem Gewicht von 100 g bis 1800 g vorgesehen.
- Ist das Gewicht der Ware kleiner als 200 g, legen Sie diese nicht in die Mitte sondern an den Rand des Glastellers.
- Wenden Sie Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Wurst, Brot einmal nach ca. der Hälfte der Auftauzeit.
- Sie können die Ausgleichszeiten verkürzen, indem Sie nach der Auftauzeit z.B. kleine Fleischstücke auseinander nehmen oder bei Hackfleisch den verbleibenden Eiskern auseinander bröseln. Bei geschnittenem Brot oder Wurstaufschnitt trennen Sie die Scheiben während der Ausgleichszeit.
- Obst lassen Sie in einer Schale mit Deckel auftauen. Nach ca. der Hälfte der Auftauzeit rühren Sie das Obst einmal vorsichtig um.
- Kuchen oder Torten mit Schokoladenguss sind für das Auftauen in der Mikrowelle nicht geeignet.

Um das Auftauprogramm zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Bestimmen Sie das Gewicht der Ware.
- Nehmen Sie das Lebensmittel aus seiner Verpackung. Lässt es sich schwer aus der Verpackung lösen, tauen Sie es für 30 Sekunden bei höchster Mikrowellenleistung an (siehe „Schnellstart“).
- Geben Sie das Auftaugut auf einen Teller (Obst in eine Schüssel). Fleisch legen Sie zusätzlich auf eine umgedrehte Untertasse, damit der entstehende Fleischsaft abtropfen kann. Dieser sollte auf keinen Fall verwendet werden und auch nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
- Drehen Sie den Drehknopf nach links. Es ertönt ein Signal und im Display erscheint die Gewichtsangabe („100 g“).
- Stellen Sie durch Links- oder Rechtsdrehungen mit dem Drehknopf das Gewicht ein.
- Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

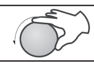
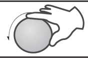
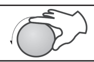
Sonderfunktionen

Automatischer Start (Timer-Funktion)

Sie können die Startzeit um max. 23 Std. und 59 Min. verzögern.

HINWEIS:
- Stellen Sie dazu erst die Uhrzeit ein! Sie können diese Funktion sonst nicht nutzen.
- Sie können beim automatischen Start nicht die Auftaufunktion wählen. Ein Schnellstart ist bei dieser Programmeinstellung nicht möglich.

Beispiel: Es ist 10:45 Uhr. Sie möchten die Mikrowelle so programmieren, dass sie um 14:20 Uhr mit höchster Leistung für 7½ Minuten arbeitet.
Um die Mikrowelle automatisch zu starten gehen Sie wie folgt vor:

Schritt	Taste	Anzeige	
1	STOP/CANCEL	**10:45** ◷	(Aktuelle Uhrzeit)
2	POWER LEVEL	**100%**	(Leistung)
3		**7:30**	(Gardauer)
4	PRESET	**10:45**	(Aktuelle Uhrzeit)
5		**14:45**	(Stunde einstellen)
6	PRESET	**14:45**	
7		**14:20**	(Minute einstellen)
8	START	**10:45** ◷	(Aktuelle Uhrzeit)

HINWEIS:
- Die aktivierte Timer-Funktion kann aus technischen Gründen nicht im Display angezeigt werden.
- Während dieser programmierten Einstellung ist die Funktion der Bedienelemente blockiert (außer: PRESET und STOP/CANCEL).
- Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die PRESET-Taste.
- Möchten Sie die automatische Startzeit deaktivieren, drücken Sie die Tasten PRESET und STOP/CANCEL nacheinander.
- Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle. Ein Signalton kündigt den Start an.

⚠ WARNUNG: Brandgefahr!
- Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht.
- Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht leer. Sollten Sie das Gargut vorzeitig entnehmen, müssen Sie das Programm durch die Tasten PRESET und STOP/CANCEL deaktivieren.

Sperren (Kindersicherung)
- Halten Sie die Taste STOP/CANCEL für 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display mit einem Schlosssymbol angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert.
- Halten Sie die Taste STOP/CANCEL erneut für 3 Sekunden gedrückt, um die Sperrung aufzuheben.

Abfrage-Funktion
- Während des Mikrowellen- und des Kombinationsbetriebs wird durch Drücken der Tasten POWER LEVEL oder GRILL/COMBI. für 2-3 Sekunden der Betriebsmodus angezeigt.
- Unabhängig vom Betriebsmodus können Sie sich durch Drücken der CLOCK-Taste die aktuelle Uhrzeit für 2 - 3 Sekunden anzeigen lassen. Vorausgesetzt, Sie haben zuvor die Uhrzeit am Gerät eingestellt.
- Drücken Sie im programmierten automatischen Startmodus die PRESET-Taste, wird Ihnen die Startzeit anzeigt.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Metallschaber, um das Sichtfenster zu reinigen. Die Oberfläche könnte zerkratzt werden und das Glas möglicherweise zerbrechen.

Innenraum
- Halten Sie das Ofeninnere sauber. Spritzer und übergelaufene Flüssigkeiten an den Ofenwänden können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ist der Ofen sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie das Sichtfenster innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Flecken von übergelaufenen Flüssigkeiten.

Außenwände
- Die Außenwände des Gehäuses sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Gehäuseöffnungen und damit in das Geräteinnere gelangt.
- Zur Reinigung des Bedienfeldes öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zubehör
- Reinigen Sie den Glasteller in einem warmen Spülbad oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie ihn ab, bevor Sie ihn wieder in die Mikrowelle einsetzen.
- Den Rollen-Einsatz und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Nehmen Sie den Rollen-Einsatz heraus und reinigen Sie ihn von Hand mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie den Rollen-Einsatz gut ab. Setzen Sie ihn wieder auf den Boden des Innenraums ein.
- Reinigen Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Geruch

- Um unangenehme Gerüche aus der Mikrowelle zu beseitigen, stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte mikrowellengeeignete Schale in den Ofen und erhitzen Sie diese für ca. 5 Minuten. Wischen Sie danach den Ofen mit einem weichen Tuch aus.

Ofenbeleuchtung

- Zum Auswechseln der Ofenbeleuchtung wenden Sie sich bitte an eine Fachwerkstatt in Ihrer Nähe.

Störungsbehebung

Tritt eine Störung auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise / Abhilfe
Ihr Radio- oder TV-Empfang ist gestört, wenn die Mikrowelle arbeitet.	Die elektromagnetischen Felder dieses Gerätes können Bild und Ton spezieller Frequenzen beeinflussen.	Dies ist normal und kein Fehler. Stellen Sie die Geräte weiter auseinander.
Das Gerät bekommt keinen Strom, das Display ist schwarz.	Defekte Netzsteckdose	Probieren Sie eine andere Steckdose aus.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Im Display steht nicht die aktuelle Uhrzeit.	Sie hatten Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät startet nicht. Im Display steht eine andere Anzeige als die aktuelle Uhrzeit. Das Symbol „◈“ blinkt.	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Nach der Programmwahl wurde die START-Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie die START-Taste, um den Vorgang zu starten oder fortzusetzen. Mit der Taste STOP/CANCEL brechen Sie das Programm ab.
Alle Bedienelemente sind blockiert.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Halten Sie die Taste STOP/CANCEL für 3 Sek. gedrückt, um die Sperrung aufzuheben.
	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit mit dem Symbol „◷“ angezeigt.	Prüfen Sie mit der Taste PRESET, ob ein automatischer Startmodus eingestellt ist. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Tasten PRESET und STOP/CANCEL nacheinander.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Es sind Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Entfernen Sie evtl. Fremdkörper und Speisereste wie unter „Reinigung“ beschrieben.
Der Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Technische Daten

Modell:..MWG 787
Spannungsversorgung:... 230-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:

Mikrowelle:...1200 W
Grill:..900 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:...............700 W / 2450 MHz
Garraumvolumen: .... 20 Liter
Schutzklasse: I
Nettogewicht:..ca. 11,50 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät MWG 787 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne "

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

ℹ **OPMERKING:** Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoudsopgave

NEDERLANDS

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ **WAARSCHUWING:**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Belangrijke veiligheidsinstructies!

A.u.b. zorgvuldig doorlezen en voor verder gebruik bewaren.

⚠ **WAARSCHUWING:**

- De magnetron is bestemd voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Het drogen van voedsel of kleding of het verwarmen van elektrische pads, slippers, sponzen, natte poetslappen of dergelijke kan verwondingen, verbranding, of brand veroorzaken.
- De magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- Wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- Repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- Indien het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant zelf, zijn dealer of een erkende vakman, om elk risico te vermijden.
- Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. **EXPLOSIEGEVAAR!**
- Plaats uw magnetron niet in een kast.

NEDERLANDS

⚠ **WAARSCHUWING:**

- Het apparaat vereist voldoende ruimte voor luchtcirculatie om goed te kunnen functioneren. Laat een afstand van 20 cm boven, 10 cm aan de achterkant en 5 cm aan beide zijden van het apparaat vrij. Dek het apparaat niet af. Blokkeer de opening van het apparaat nooit. De poten mogen niet verwijderd worden.
- Plaats het apparaat met de achterkant naar een muur.
- Het toestel en de bereikbare onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorzichtigheid is geboden om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand gehouden worden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- De inhoud van babyfl esjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen bij het verwijderen van het serviesgoed. **VERBRANDINGS-GEVAAR!**
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderenzelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.

⚠ **WAARSCHUWING Kookvertraging:**

Bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur te reinigen. U zou krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Dit kan het glas vernietigen.
- Stoomreinigers mogen niet worden gebruikt.
- Volg ook de instructies die nader zijn beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Dit apparaat is geschikt voor:

- het verwarmen en garen van vaste of vloeibare voedingsmiddelen
- het gratineren en grillen van vaste voedingsmiddelen.

Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:

- in stafkeukens van winkels, kantoren, en andere industriële ruimten;
- door de gasten in hotels, motels en andere huisvestingsfaciliteiten;
- op agrarische landgoederen;
- in bed and breakfasts.

Waarschuwingsetiketten op het apparaat

Let op het waarschuwingsetiket op de achterkant van de magnetron:

WARNING - HIGH VOLTAGE	WAARSCHUWING - HOOGSPANNING
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.	**WAARSCHUWING - MAGNETRONSTRALING DEZE AFDEKKING NIET VERWIJDEREN.**
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.	**Gebruiken deze oven NIET als de deur verbogen, kromgetrokken of anderszins beschadigd is en niet goed sluit. KOM NIET aan de veiligheidsvergrendelingen van de deur. ONDERHOUD mag alleen door een erkende vakman worden uitgevoerd. Verwijder de stekker uit het stopcontact of verbreek de verbinding met de netspanning voordat u de afdekking verwijdert.**

Overzicht van de bedieningselementen

Figuur A

1 Bedieningspaneel met display
2 START toets en draaiknop
3 Deuropener
4 Grilrooster
5 Rollerring
6 Deursluiting
7 Kijkraam
8 Grilelement
9 Draaiplateau
10 Mica plaat

Figuur B: Display

1 Automatisch programma
2 Koelventilator
3 Programmastatus: pauze en/of wachten
4 Grill
5 Stand-by modus
6 Kinderslot
7 Magnetronvermogen in procenten
8 Gewicht in grammen
9 Magnetronvermogen 20 - 80 %
10 Combinatiemodus 2 (Magnetron / Grill)
11 Magnetronvermogen 100 %
12 Combinatiemodus 1 (Magnetron / Grill)
13 Magnetron
14 Ontdooiprogramma

Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel

POWER LEVEL Selecteer een magnetronvermogensinstelling

GRILL / COMBI.
Grill: Voor grillen en gratineren
Combinaties: Magnetron en grill werken afwisselend

CLOCK Gebruik samen met de draaiknop om de tijd of een starttijd in te stellen

PRESET Voorkeuze-instellingen voor TIMER functie

AUTO COOK Selecteer een automatisch kookprogramma

STOP / CANCEL
Reset: Druk 1x om het programma te annuleren
Stop: Druk 1x om het kookprogramma tijdelijk te onderbreken
Annuleren: Druk 2x om een geactiveerd programma vroegtijdig te beëindigen
Kinderslot: Houd 3 seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen of te ontgrendelen.



- START toets
- Snelle start van de magnetron (altijd +30 seconden op 100% vermogensinstelling)

WEIGHT / TIME Draaiknop voor het instellen van de tijd, de kooktijd of het gewicht

NEDERLANDS

Aanwijzingen voor het gril- en combibedrijf

- Omdat voor het gril- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken. Plastic bakken zijn niet geschikt.
- Bij het gebruik van alléén de grilfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grilrooster om het te grillen product dichter naar het verwarmingselement te voeren.

Geschikt magnetronserviesgoed

- Het ideale materiaal voor het gebruik in de magnetron is doorzichtig en zorgt ervoor dat de magnetronstralen de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn beter geschikt dan hoekige, want het gerecht in de hoeken kan overkoken.
- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen, daarom dienen metalen schalen of borden niet worden gebruikt.

⚠ LET OP:
Gebruik geen schalen van gerecycled papiermateriaal. Deze kunnen namelijk geringe aandelen metaal bevatten, hetgeen tot vonkoverslag of brand zou kunnen leiden.

De volgende lijst helpt u bij de keuze van geschikt magnetronserviesgoed vereenvoudigd.

Materiaal	Geschikt voor		
	magnetron	grill	combinatie*
Hittebestendige schalen, bekers en kommen van glas	ja	ja	ja
Niet-hittebestendige schalen, bekers en kommen van glas	nee	nee	nee
Hittebestendige schalen, bekers, kommen, borden van keramiek	ja	ja	ja
Voor magnetrongebruik geschikte plastic schalen, bekers of kommen	ja	nee	nee
Keukenpapier	ja	nee	nee
Metalen blad	nee	ja	nee
Grilrooster	nee	ja	nee
Aluminiumfolie en folieschalen of -bekers	nee	ja	nee

*) Combinatie van magnetron met grill.

Opmerkingen over de werking en het gebruiken van het apparaat

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruinering.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan effi ciëntie.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
  - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
  - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
  - het garen van gerechten.

Opmerkingen over de werking van het apparaat

- De display toont het geselecteerde programma.
- Nadat er een programma is gestart, zal er een aftellende timer op de display verschijnen die de resterende werkingstijd aanduidt.
- Het apparaat zendt de volgende akoestische signalen uit:

Eén piepje:	- Wanneer aangesloten op de netvoeding; - Wanneer er op een toets wordt gedrukt; - Wanneer de draaiknop wordt gedraaid; - Wanneer de programma-instellingen automatisch worden gereset in het geval dat de programmaselectie niet binnen ca. 15 seconden werd voltooid.
Twee piepjes:	Wanneer er op de verkeerde toets wordt gedrukt. Controleer uw invoer.
Vier piepjes:	Programma voltooid. Het apparaat schakelt automatisch uit en de display geeft “End” weer. Deze piepjes worden elke 2 minuten herhaald totdat u het deurtje opent of op de STOP/CANCEL toets drukt.

Ingebruikname

Installatie-aanwijzingen

- Installeer het apparaat met de achterzijde naar de muur toe.
- Hanteer de volgende veiligheidsafstanden:
  - 10 cm aan de achterzijde
  - 5 cm aan beide zijkanten
  - 20 cm aan de bovenzijde van de magnetron.
- Zet het apparaat niet in de buurt van andere elektronische apparaten, ter voorkoming van interferentie.

Voorbereiding

- Druk op de deuropener om het deurtje van de magnetron te openen. De deur zwaait open.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en pak deze uit. Plaats de rollerring op de uitsparing van de ovenruimte en beweeg deze heen en weer totdat hij vastklikt.
- Plaats het draaiplateau op de rollerring op een dusdanige manier dat het draaiplateau niet meer bewogen kan worden.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- Zorg ervoor dat de gebruikte netspanning overeenkomt met de spanning van het apparaat. Controleer het kenplaatje voor specificaties.
- Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

⚠ LET OP:
- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en van de binnenzijde van de deur!
- De mica plaat (10) maakt ook deel uit van het apparaat en mag niet verwijderd worden. Het beschermt de elektronische component die zich hierachter bevindt tegen vuil.

OPMERKING:
Als er zich resten van het productieproces of olie op de behuizing of het verwarmingselement bevinden, kunnen zich in het begin rook of reuk ontwikkelen.
Dit is normaal en en zal na herhaaldelijk gebruik verdwijnen.
Wij bevelen ten sterkste aan om als volgt te handelen:
- Zet het apparaat in de grillstand en gebruik het diverse keren zonder dat er levensmiddelen in het apparaat worden bereid.
- Zorg voor voldoende ventilatie.

Het instellen van de klok:
1. Druk eenmaal of herhaaldelijk op de CLOCK om de 24-uur of 12-uur weergavemodus te selecteren.
2. Gebruik de draaiknop om het gewenste uur in te stellen.
3. Bevestig uw instelling door op CLOCK te drukken.
4. Gebruik de draaiknop om de gewenste minuten in te stellen.
5. Druk nogmaals op CLOCK om de nieuwe ingestelde tijd toe te passen.

De magnetron bedienen

1. Vul het te verhitten product in een geschikte schaal.
2. Open de deur en zet de schaal in het midden op de glazen schotel. Sluit de deur. (Uit veiligheidsoverwegingen functioneert het apparaat alleen bij goed gesloten deur).
3. Druk op de STOP/CANCEL toets.
4. Druk eenmaal of herhaaldelijk op de POWER LEVEL om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.

Druk POWER LEVEL	Magnetron-vermogen	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassing
1 x	100%	700	Snel verwarmen
2 x	80%	560	Koken
3 x	60%	420	Sudderen
4 x	40%	280	Bevroren voedsel ontdooien
5 x	20%	140	Boter smelten, etc.
6 x	0%	0	Koelen

5. Gebruik de draaiknop om een kooktijd tussen de 10 seconden en de 60 minuten te selecteren.
6. Druk op de START toets. De gaarperiode is afhankelijk van de hoeveelheid en de hoedanigheid van de inhoud. Na enige oefening leert u snel, de vereiste gaarperiode in te schatten.

OPMERKING:
- Door de draaiknop met de klok mee te draaien tijdens de stand-by modus, wordt de “100% magnetronvermogensinstelling” onmiddellijk geactiveerd. U kunt verder met stap 5.
- De bereiding in de magnetron gaat veel sneller dan in een gewone oven. Stel een korte gaarperiode in als u niet helemaal zeker bent. U kunt later altijd nog even naverwarmen.
- **Belangrijk:** Leg bij zuiver magnetrongebruik een magnetronkap over de levensmiddelen.

Koken onderbreken of annuleren
- Om het koken te onderbreken, dient er eenmaal op de STOP/CANCEL toets te worden gedrukt of dient het deurtje te worden geopend. Het “◈” icoontje begint te knipperen.
- Om het koken voort te zetten, dient het deurtje te worden gesloten en dient er nogmaals op START te worden gedrukt.
- Om het kookproces volledig te stoppen, dient er tweemaal op de STOP/CANCEL toets te worden gedrukt, waardoor alle programma-instellingen worden gereset.

Snelle start

Gebruik deze functie voor koken met snelle start met een magnetronvermogen van 100% en voor een maximum duur van 10 minuten.

Druk op de START toets. Het koken start automatisch, waarbij elke druk op de toets de kooktijd zal verhogen met 30 seconden.

Verwarmen

Het verwarmen is een speciale eigenschap van magnetrons. Gekoelde vloeistoffen en levensmiddelen kunnen eenvoudig opgewarmd worden tot kamer of consumptietemperatuur zonder het gebruik van pannen.

De opwarmtijden in onderstaande tabel zijn bedoeld als indicatie, omdat det tijd sterk afhankelijk is van de begintemperatuur en de samenstelling van de levensmiddelen. Het wordt dan ook aanbevolen om af en toe te controleren of de levensmiddelen warm genoeg zijn.

Verwarmingstabel

Eetwaren/levens-middelen	Hoe-veel-heid	Magnetron-vermogen in %	Ge-schatte tijd min.	Afdekking
Vloeistoffen				
1 kop	150 g	100	0,5 - 1	nee
0,5 l	500 g	100	3,5 - 5	nee
0,75 l	750 g	100	5 - 7	nee
Tip: Doe een glazen staaf in de kom om superverhitting te voorkomen, goed roeren voor het drinken.				
Maaltijden op bord				
Karbonade + aardappen en groenten	450 g	100	2,5 - 3,5	ja
Goulash met noedels	450 g	100	2 - 2,5	ja
Vlees + puree + jus	450 g	100	2,5 - 3,5	ja
Tip: Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen, roer de gerechten af en toe door.				
Vlees				
Karbonade, gepaneerd	200 g	100	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	100	3 - 4	nee
Braadstuk	250 g	100	2 - 3	nee
Tip: Bestrijk het vlees met olie om te voorkomen dat het paneer-meel of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 kip	450 g	100	3,5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	100	3 - 4,5	ja
Tip: Bestrijk de gerechten met olie. Roer de gerechten af en toe door.				
Bijgerechten				
Noedels, rijst, 1 portie	150 g	100	1 - 2	ja
2 porties	300 g	100	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	100	3 - 4	ja
Tip: Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen.				

Eetwaren/levens-middelen	Hoe-veel-heid	Magnetron-vermogen in %	Ge-schatte tijd min.	Afdekking
Soepen / saus				
Bouillon, 1 bord	250 g	100	1 - 1,5	ja
Gevulde soep	250 g	100	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	100	1 - 2	ja
Kindervoeding				
Melk	100 ml	40	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	40	1 - 1,5	nee
Tip: Goed schudden of doorroeren. Controleer de temperatuur!				

Koken

Handige kooktips

Volg de richtlijnen in de kooktabel en het recept. Houd het bereidingsproces in de gaten als u nog niet zo veel ervaring hebt.

U kunt de deur van het apparaat op ieder moment openen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

De bereiding wordt voortgezet wanneer de deur wordt gesloten en de START toets opnieuw wordt ingedrukt.

Gekoelde levensmiddelen hebben een langere bereidingstijd nodig dan levensmiddelen die al op kamertemperatuur zijn.

Hoe groter de brokken levensmiddelen, hoe langer de bereidingstijd. Vlees dat in grotere stukken is gesneden heeft bijvoorbeeld een langere bereidingstijd dan dezelfde hoeveelheid vlees in reepjes gesneden. Het wordt aanbevolen om grotere hoeveelheden levensmiddelen eerst op maximaal vermogen te bereiden en ze daarna op middelmatig vermogen te laten sudderen voor een gelijkmatige bereiding.

Wanneer de levensmiddelen niet opgehoopt zijn worden ze sneller warm dan wanneer ze opgehoopt zijn. Spreid de levensmiddelen daarom zoveel mogelijk uit. Leg de dunnere dleen, zoals kippepoten of visfilets in het midden of laat ze overlappen.

Kleinere hoeveelheden warmen sneller op dan grotere hoeveelheden. U kunt de volgende vuistregel hanteren:

Dubbele hoeveelheid = bijna twee keer zoveel tijd
Halve hoeveelheid = half zoveel tijd

Als u niet de exacte bereidingstijd voor een gerecht kunt vinden, kunt u de volgende regel toepassen:

Per 100 g ongeveer 1 minuut opwarmen

Alle levensmiddelen die u op een gewoon fornuis kunt bereiden kunt u ook in de magnetron bereiden.

Het afdekken van gerechten voorkomt dat ze uitdrogen. Een bord ondersteboven, vetvrij papier of magnetronfolie zijn allemaal geschikt als afdekking. Warm gerechten die een korst moeten krijgen zonder afdekking.

Kooktabel

Eetwaren/levens-middelen	Hoe-veel-heid	Magnetron-vermogen in %	Time onge-veer min.	Afdekking
Groenten				
Aubergine	500 g	80	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	80	13 - 15	ja
Broccoli	500 g	80	6 - 9	ja

Eetwaren/levens-middelen	Hoe-veel-heid	Magnetron-vermogen in %	Time onge-veer min.	Afdekking
Chicorei	500 g	80	6 - 7	ja
Erweten	500 g	80	6 - 7	ja
Venkel	500 g	80	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	80	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	80	9 - 12	ja
Knolraap	500 g	80	8 - 10	ja
Prei	500 g	80	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g	80	7 - 9	ja
Wortelen	500 g	80	8 - 10	ja
Peper	500 g	80	6 - 9	ja
Spruiten	300 g	80	7 - 10	ja
Asperges	300 g	80	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	80	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	80	9 - 10	ja
Tip: Snij groenten in kleine stukjes en bereid ze met 2-3 lepels vloeistof. Roer ze af en toe door. Laat ze 3-5 minuten sudderen en breng ze op smaak voordat u ze serveert.				
Fruits				
Appel of perencompote	500 g	80	5 - 8	ja
Rabarbermoes	250 g	80	4 - 6	nee
Gepofte appel, 4 stuks	500 g	80	7 - 9	ja
Tip: Het toevoegen van 125 ml water of citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt. Laat het fruit 3-5 minuten doorkoken.				
Vlees *)				
Vlees met jus	400 g	80	10 - 12	ja
Goulash, kalfsstrips	500 g	80	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	80	7 - 8	ja
Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				
Gevogelte *)				
Kipfricassee	250 g	80	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	80	5 - 6	ja
Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	80	7 - 8	ja
	400 g	80	8 - 9	ja
Tip: Keer de vis halverwege de bereidingstijd om. Laat hem 3-5 minuten sudderen.				
Ontdooien en koken van groenten				
Rode kool met appel	450 g	80	14 -16	ja
Spinaziebladeren	300 g	80	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g	80	7 - 9	ja
Snijbonen	200 g	80	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	80	8 - 9	ja
Erwten	300 g	80	7 - 8	ja
Knolraap	300 g	80	13 -15	ja
Prei	200 g	80	10 - 11	ja
Maïs	200 g	80	4 - 6	ja
Wortelen	200 g	80	5 - 6	ja
Spruiten	300 g	80	7 - 8	ja
Spinazie	450 g	80	12 - 13	ja
	600 g	80	15 - 17	ja
Tip: Kook de groenten met 1-2 lepels vloeistof. Roer ze af en toe door of snij ze fijn. Laat ze 2-3 minuten doorkoken, breng ze op smaak voor het serveren.				

Eetwaren/levens-middelen	Hoe-veel-heid	Magnetron-vermogen in %	Time onge-veer min.	Afdekking
Soepen / Hutspot *)				
Hutspot	500 g	80	13 - 15	ja
Gevulde soep	300 g	80	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g	80	13 - 15	ja
Tip: Af en toe doorroeren, 3-5 minuten laten doorkoken.				

*) Kant-en-klare levensmiddelen

Grillen

Plaats het grilrooster op de bijgeleverde glasplaat. Gebruik geschikt hittebestendig servies of leg de levensmiddelen direct op het rooster.

Het is niet nodig om het grilrooster voor te “verwarmen”, omdat de gril onmiddellijk stralingswarmte produceert.

Ga bij roosteren en gratineren als volgt te werk:

1. Druk op de STOP/CANCEL toets.
2. Druk eenmaal op de GRILL/COMBI. toets.
3. Stel de gewenste grilltijd van 10 seconden tot 60 minuten in, door de knop naar rechts of links te draaien.
4. Druk op de START-toets.

OPMERKING:
Wij raden aan om het voedsel ongeveer halverwege de kooktijd te draaien (bijv. vlees, worst). De ventilator blijft draaien als het kookproces is onderbroken.

Eetwaren/levensmiddelen	Hoeveelheid	Geschatte tijd min.	Afdekking
Gratineren toast met kaas	2-3 plakjes	3-4	nee
Gratineren soepen, bijv. uiensoup	2-3 koppen	10-15	nee

Magnetron en grill combinatiemodussen

Tijdens deze modussen werken de magnetron en grill afwisselen binnen een ingestelde tijd.

1. Druk op de STOP/CANCEL toets.
2. Druk herhaaldelijk op de GRILL/COMBI. toets om de gewenste combinatie te selecteren.

Code	Magnetron	Grill
Co - 1	30%	70%
Co - 2	55%	45%

3. Gebruik de draaischakelaar om een kooktijd tussen de 10 seconden en 60 minuten te selecteren.
4. Druk op de START toets.

Tips voor het gebruik van de combi-stand

Bij het bereiden van levensmiddelen met behulp van de combi-stand magnetron-grill, dient u zich aan het volgende te houden:

De bereidingstijd voor grote en dikke levensmiddelen, zoals geroosterd varkensvlees, is naar verhouding langer than voor kleinere en dunnere levensmiddelen. **Bij het roosteren is dit echter tegenovergesteld. Hoe dichter de levensmiddelen zich bij de grill bevinden, hoe sneller ze zullen bruinen.** Dat wil zeggen dat bij het bereiden van grote braadstukken in de combinatiestand de grilltijd korter kan zijn dan voor kleinere braadstukken.

Automatische functies

U kunt de automatische functies gebruiken om bepaalde hoeveelheden levensmiddelen automatisch te bereiden. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Druk op de STOP/CANCEL toets.
2. Selecteer het gewenste programma door één keer/herhaaldelijk op de AUTO COOK-toets te drukken. Kies één van de instellingen van de onderstaande tabel.
3. Stel het vooraf vastgestelde gewicht in door de knop naar links of rechts te draaien.
4. Druk de START- toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:

- Voor de programma’s A-1 en A-4 zal de display het aantal porties en niet het gewicht tonen.
- In het programma A-7, raden wij aan om hele kippen in de helft te snijden en ze direct op de glasplaat te plaatsen.
- De programma’s A-7, A-8 en A-9 beschikken over onderbrekingen en piepjes om u eraan te herinneren om het voedsel te draaien voor een gelijkmatige bereiding. De ventilator blijft draaien wanneer het kookproces is onderbroken.
- Het resultaat van de automatische kookprogramma’s hangt af van een aantal factoren (bijv. vorm en grootte van het voedsel, voorkeur met betrekking tot gaarheid). Indien u ontevreden bent met het kookresultaat, dient u de kooktijd individueel af te stellen.

Automatische programmatabel

Code	Functie	Weergegeven hoeveelheid
A - 1	Vloeistoffen (200 ml / cup)	1 - 3 porties
A - 2	Rijst	150 g
		300 g
		450 g
		600 g
A - 3	Noedels / pasta	100 g
		200 g
		300 g
A - 4	Aardappelen per portie van 230 g	1 - 3 porties
A - 5	Verwarmen	200 - 800 g met intervallen van 100 g
A - 6	Vis	200 - 600 g met intervallen van 100 g
A - 7	Gevogelte (gegrild)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
A - 8	Vlees	200 - 600 g met intervallen van 100 g
A - 9	Skewered vlees (shashlik)	100 - 500 g met intervallen van 100 g

Ontdooien

Dankzij het ontdooiprogramma kunt u ingevroren artikelen sneller ontdooien. De automatische gewichtsinstelling regelt de ontdooitijd. U hoeft enkel het gewicht van het voedsel vast te stellen.

OPMERKING:

- Omdat de microgolven altijd het voedsel van buitenaf binnendringen, kunnen grotere stukken in het centrum niet volledig worden ontdooid. De buitenste lagen kunnen al begonnen zijn met koken.
- Een factor om na het ontdooiprogramma de tijd te compenseren. Dit is een standaard periode waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt door middel van warmtegeleiding vanaf buiten (ontdooid) naar binnen (bevroren). U kunt het voedsel in het uitgeschakelde apparaat of buiten het apparaat laten tijdens de compensatietijd. De compensatietijd moet minstens evenveel minuten duren als de ontdooitijd in de magnetron. Het hangt af van de toestand van de levensmiddelen.
- De automatische gewichtsinstelling is voorzien voor voedsel met een gewicht van 100 g tot 1800 g.
- Als het gewicht van het voedsel minder dan 200 g is, plaats het niet in het midden, maar aan de rand van de glasplaat.
- Draai voedsel, zoals bijv. vlees, worst of brood één keer na ongeveer de helft van de ontdooitijd.
- U kunt de compensatietijden verkorten, door bijvoorbeeld kleine stukjes vlees of afbrokkelende de resten bevroren brokken gehakt na de ontdooitijd te scheiden. Voor gesneden brood of worst, scheid de schijfjes tijdens de compensatietijd.
- Laat fruit in een kom met een deksel ontdooien. Na ongeveer de helft van de ontdooitijd roer het fruit voorzichtig één keer.
- Cakes of taarten met chocolade glazuur mag niet in de magnetron worden ontdooid.

Voor het gebruik van het ontdooiprogramma, gaat u als volgt te werk:

- Bepaal het gewicht van het voedsel.
- Haal het voedsel uit de verpakking. Als het niet uit de verpakking kan worden gehaald, ontdooi gedurende 30 seconden op maximaal magnetronvermogen (zie “Snelle start”).
- Plaats het te ontdooien voedsel op de plaat (fruit in een kom). Plaats vlees ook op een omgekeerde schotel, zodat de vleessappen kunnen uitlekken. Deze schotel mag nooit voor ander voedsel worden gebruikt of ermee in contact komen.
- Druk op de STOP/CANCEL toets.
- Draai de knop naar links. Een zoemer zal te horen zijn en het gewicht (“100 g”) verschijnt op de display.
- Stel het gewicht in door de knop naar links of rechts te draaien.
- Druk op de START-toets om te starten.

Speciale functies

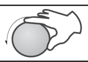
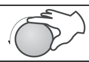
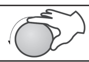
Autostart (Timer-Functie)

De maximale tijdvertraging is 23 uur en 59 minuten.

OPMERKING:

- Stel eerst de klok in! Anders kunt u deze functie niet gebruiken.
- Wanneer u autostart gebruikt, is de ontdooifunctie niet beschikbaar. Deze programma-instelling steunt koken met snelle start niet.

Voorbeeld: Het is 10:45 uur U wilt de magnetron programmeren, zodat het om 14:20 uur 7½ minuut lang op maximaal vermogen werkt.
Ga als volgt te werk voor het automatisch starten van de magnetron:

Stap	Toets	Scherm	
1	STOP/CANCEL	**10:45** ◷	(Huidige tijd)
2	POWER LEVEL	**100%**	(Vermogen)
3		**7:30**	(Kooktijd)
4	PRESET	**10:45**	(Huidige tijd)
5		**14:45**	(Uur instellen)
6	PRESET	**14:45**	
7		**14:20**	(Minuut instellen)
8	START	**10:45** ◷	(Huidige tijd)

OPMERKING:

- Om technische redenen kan de display de geactiveerde timerfunctie niet weergeven.
- Tijdens de geprogrammeerde instelling worden de functies van de bedieningsorganen geblokkeerd (behalve: PRESET en STOP/CANCEL).
- Als u de starttijd wilt weergeven, druk dan de PRESET toets.
- Om de automatische starttijd te activeren, druk één voor één op de PRESET en STOP/CANCEL toetsen.
- Wanneer de vooraf ingestelde tijd is bereikt, wordt de magnetron ingeschakeld. Een piepje indiceert de star.

⚠ WAARSCHUWING: Brandgevaar!

- Houd het apparaat altijd in de gaten wanneer het in bedrijf is.
- Wanneer de tijdvertragingsfunctie wordt gebruikt, stel de tijd dan zodanig in dat het apparaat in de gaten gehouden kan worden wanneer het wordt ingeschakeld.
- Do niet operate de magnetron empty. Als u het voedsel eerder wenst uit te nemen, dient u het programma te deactiveren door op de PRESET en STOP/CANCEL toetsen te drukken.

Blokkeren (Kindersluiting)

- Houd de STOP/CANCEL toets 3 seconden lang ingedrukt om het apparaat te vergrendelen. Dit wordt door een slotje op de display aangegeven. De functie van het bedieningspaneel is geblokkeerd.
- Houd de STOP/CANCEL toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt om te ontgrendelen.

Schermfunctie

- Tijdens de magnetron- en combinatiemodus zal de werkingsmodus 2-3 seconden worden weergegeven wanneer er op de POWER LEVEL of GRILL/COMBI. toets wordt gedrukt.
- Ongeacht de stand, zal het scherm gedurende 2-3 seconden de huidige tijd weergeven wanneer de CLOCK toets wordt gedrukt. Hierbij wordt verondersteld dat u vooraf de tijd op het apparaat hebt ingesteld.
- Druk in de tijdvertragingstand de PRESET toets om de starttijd weer te geven.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

Schakel de magnetron uit en trek de netsteker uit de contactdoos.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen metalen schraper om het kijkvenster te reinigen. Er kunnen krassen op het oppervlak ontstaan en het glas zou kunnen breken.

Binnenruimte

- Houd de binnenzijde van de oven schoon. Spatten en overgekookte vloeistoffen aan de ovenwanden kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Wanneer de oven ernstig verontreinigd is, kunt u ook een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Veeg het kijkraam van binnen en buiten af met een vochtige doek en verwijder regelmatig spatten en vlekken van overgekookte vloeistoffen.

Buitenwanden

- De buitenwanden van de behuizing dienen alléén met een vochtige doek te worden gereinigd. Let op dat géén water in de behuizingsopeningen en zo in het apparaat kan dringen.
- Open het deurtje van de magnetron alvorens het bedieningspaneel te reinigen, om het onopzettelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Toebehoren

- Reinig de glazen plaat met een warm sopje of in de vaatwasser. Droog de plaat alvorens het terug te plaatsen in de magnetron.
- Reinig de rollerring en het binnenste bodemoppervlak regelmatig. Verwijder de rollerring en reinig deze met de hand met een mild schoonmaakmiddel. Droog de rollerring grondig en installeer deze vervolgens opnieuw op de bodem van de ovenruimte.
- Reinig de grill na elk gebruik met een afwasmiddel of plaats hem in een vaatwasser voor reiniging.

Geur

- Om onaangename geuren uit de magnetron te verhelpen, zet u een met water en citroensap gevulde en voor het gebruik in magnetrons geschikte schaal in de oven en verhit deze gedurende ca. 5 minuten. Veeg daarna de oven uit met een zachte doek.

Ovenverlichting

- Neem voor het vervangen van de ovenverlichting a.u.b. contact op met een vakman in uw omgeving.

Probleemoplossen

Storingen worden vaak maar door kleine problemen veroorzaakt. Neem onderstaande tabel door voordat u contact opneemt met onze klantenservice:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen / oplossing
Radio of TV ontvangs wordt verstoord wanneer de magnetron werkt.	Het elektromagnetische veld van dit apparaat kan het beeld en geluid van speciale frequenties vestoren.	Dit is normaal en geen storing. Plaatse de apparaten verder uit elkaar.
Het apparaat krijgt geen spanning; het scherm is zwart.	Defect stopcontact.	Probeer een ander stopcontact.
		Controleer de zekering.
De display toont de huidige tijd niet.	Er heeft zich een stroomstoring voorgedaan.	Stel de klok opnieuw in.
Het apparaat wordt niet ingeschakeld. Het scherm geeft een andere tijd aan dan de huidige tijd. Het “◈” icoontje knippert.	De deur is niet goed gesloten.	Controleer of er voorwerpen op levensmiddelen klem zitten tussen de deur.
	De START toets is niet ingedrukt na het selectern van de functie.	Druk op de START toets om de werking te starten of voort te zetten. Druk op de STOP/CANCEL toets om het programma te annuleren.
Alle bedieningsorganen zijn geblokkeerd.	De kindersluiting is geactiveerd.	Houd de STOP/CANCEL toets 3 seconden lang ingedrukt om het apparaat te ontgrendelen.
	De huidige tijd wordt met het “◷”-symbool op de display weergegeven.	Gebruik de PRESET toets om te controleren of ere en automatische startmodus is geactiveerd . Om de timer te deactiveren, druk één voor één op de PRESET en STOP/CANCEL toetsen.
Het draaiplateau geeft een krassend of schurend geluid.	Er bevinden zich vuil of vreemde voorwerpen in de omgeving van de aandrijfas van het draaiplateau.	Verwijder eventuele voorwerpen en restanten van levensmiddelen zoals beschreven onder “Reiniging”.
Het apparaat wordt ogenschijnlijk zonder reden uitgeschakeld.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze klantenservice.

Technische gegevens

Model: ....MWG 787
Spanningstoevoer: .... 230-240 V~, 50 Hz
Opgenomen vermogen:

magnetron: ....1200 W
gril:...900 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: ....700 W / 2450 MHz
Volume gaarruimte: ....20 liter
Beschermingsklasse: I
Nettogewicht: .... ong. 11,50 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE : Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ **AVERTISSEMENT !**
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

FRANÇAIS

Importantes mesures de sécurité !

A lire avec attention et à conserver.

⚠ **AVERTISSEMENT :**

- Le four à micro-ondes sert uniquement à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements ou le chauffage de coussins électriques, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides ou de tout autre objet similaire peut causer des blessures, une combustion ou un incendie.
- Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire pour éviter un risque.
- Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. **RISQUE D'EXPLOSION !**
- Ne placez pas votre four à micro-ondes dans un placard.

FRANÇAIS

⚠ **AVERTISSEMENT :**

- L'appareil nécessite un espace suffisant pour la circulation de l'air afin d'assurer un bon fonctionnement. Laissez une distance de 20 cm au-dessus, 10 cm à l'arrière, et 5 cm sur les deux côtés de l'appareil. Ne couvrez pas l'appareil. Ne bloquez jamais les ouvertures de l'appareil. Ne retirez pas les pieds.
- Placez l'appareil dos face à un mur.
- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme:la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des récipients. **DANGER DE BRÛLURES !**
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT Risques de surchauffe :**

Lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif et agressif et aucun racloir métallique pour nettoyer la porte en verre. Vous pourriez rayer la surface. Cela peut endommager le verre.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Suivez également les instructions fournies au chapitre “Nettoyage”.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil sert:

- À chauffer et à cuire des denrées alimentaires solides ou liquides.
- À gratiner et à griller des denrées alimentaires solides.

Il est destiné à être utilisé dans les ménages et applications similaires, telles que :

- dans les cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres secteurs industriels ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les exploitations agricoles ;
- dans les chambres d'hôtes.

Symboles d'avertissement sur l'appareil

Veuillez noter le symbole d'avertissement à l'arrière du four à micro-ondes :

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

AVERTISSEMENT – HAUTE TENSION
AVERTISSEMENT – ÉNÈRGIE PAR MICRO-ONDES NE RETIREZ PAS CE COUVERCLE.
N'utilisez PAS ce four si la porte est repliée, voilée ou sinon endommagée et ne se ferme pas fermement. NE modifiez PAS les dispositifs de sécurité de la porte. L'ENTRETIEN doit être effectué uniquement par un technicien qualifié. Retirez la fiche ou débranchez avant de retirer le couvercle.

Liste des différents éléments de commande

Figure A

1 Tableau de commande avec écran
2 Bouton START et régulateur rotatif
3 Ouvre-porte
4 Grille
5 Anneau à rouleaux
6 Verrouillage de la porte
7 Fenêtre panoramique
8 Chauffage au gril
9 Plateau tournant
10 Feuille micacée

Figure B : Ecran

1 Programme automatique
2 Ventilateur
3 Statut du programme : mise en pause et/ou attente
4 Grill
5 Mode Veille
6 Sécurité enfants
7 Puissance micro-ondes en pourcentage
8 Poids en grammes
9 Puissance micro-ondes 20 - 80 %
10 Mode combiné 2 (micro-ondes / grill)
11 Puissance micro-ondes 100 %
12 Mode combiné 1 (micro-ondes / grill)
13 Micro-ondes
14 Programme de décongélation

Boutons et commandes du tableau de commande

POWER LEVEL Sélectionner un niveau de puissance micro-ondes

GRILL / COMBI.
Grill : Pour griller et gratiner
Mode combiné : Les fonctions micro-ondes et grill fonctionnent alternativement

CLOCK Utiliser avec le régulateur rotatif pour régler l'heure ou une heure de démarrage

PRESET Préréglages pour la fonction TIMER

AUTO COOK Sélectionner un programme de cuisson automatique

STOP / CANCEL
Réinitialiser : Appuyer 1x pour annuler la programmation
Arrêter : Appuyer 1x pour mettre la cuisson temporairement en pause
Annuler : Appuyer 2x pour arrêter prématurément un programme activé
Sécurité enfants : Maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le tableau de commande respectivement



- Bouton START
- Démarrage rapide du mirco-ondes (toujours +30 secondes au niveau de puissance 100%)

WEIGHT / TIME Régulateur rotatif pour régler l'heure, le temps de cuisson ou le poids

FRANÇAIS

Notes sur le service de grill et combiné

- Du fait qu'en service de grill et combiné de la chaleur de rayonnement est utilisée, n'utilisez que de la vaisselle résistante à la chaleur. Les récipients en plastique ne sont pas adaptés.
- En pur service de grill, vous pouvez aussi utiliser de la vaisselle en métal et en aluminium – toutefois pas dans le service combiné ou micro-ondes.
- Ne placer rien sur la partie supérieure du boîtier. Celui-ci chauffe. Laissez les fentes d'aération toujours dégagées.
- Utilisez la grille de cuisson pour approcher les aliments à cuire près de l'élément de chauffe.

Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.
- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.

⚠ **ATTENTION :**
Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.

La liste ci-dessous vous facilite le choix de la vaisselle convenant au four à micro-ondes:

Matériel	Convient au		
	Micro-ondes	grill	fonction combinée*
Récipient en verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui
Récipient en verre ne résistant pas à la chaleur	non	non	non
Récipient / assiette en céramique résistant à la chaleur	oui	oui	oui
Récipient en plastique convenant au four à micro-ondes	oui	non	non
Papier de cuisine	oui	non	non
Plateau en métal	non	oui	non
Grille	non	oui	non
Aluminium ou récipient en film d'aluminium	non	oui	non

*) Fonction micro-ondes combinée avec gril.

Notes sur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil

Ce qu'il faut savoir sur le service du micro-ondes

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- L'appareil n'est pas approprié pour la cuisson de graisse flottante.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficient.
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à :
  - décongeler les aliments surgelés/congelés
  - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
  - cuire des mets.

Notes sur le fonctionnement de l'appareil

- L'écran affiche le programme sélectionné.
- Après le démarrage d'un programme, l'écran affichera un compte à rebours indiquant le temps de fonctionnement restant.
- L'appareil émet les signaux sonores suivants :

Un bip :	- Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation ; - Lorsque vous appuyez sur un bouton ; - Lorsque vous tournez le régulateur rotatif ; - Lorsque les paramètres du programme se réinitialisent automatiquement, si le choix de programme n'est pas terminé après environ 15 secondes.
Deux bips :	Lorsque vous appuyez sur le mauvais bouton. Vérifiez votre entrée.
Quatre bips :	Le programme est terminé. L'appareil s'éteint et l'écran affiche "End". Ces bips sonores se répètent toutes les 2 minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur le bouton STOP/ CANCEL.

Mise en service

Instructions d'installation

- Installer l'appareil dos au mur.
- Préservez les distances de sécurité suivantes :
  - 10 cm au dos
  - 5 cm de chaque côté
  - 20 cm au dessus du four.
- Afin d'éviter les interférences avec le fonctionnement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil près d'autres dispositifs électroniques.

Préparation

- Appuyez sur l'ouvre-porte pour ouvrir la porte du micro-ondes. La porte s'ouvre en pivotant.
- Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four et déballez. Placez l'anneau à rouleaux sur la zone encastrée à l'intérieur du four et déplacez-le vers l'avant et l'arrière jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
- Placez le tableau tournant sur l'anneau à rouleaux de façon à ce que le plateau tournant ne bouge plus.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Veillez à ce que la tension électrique utilisée corresponde à la tension de l'appareil. Vérifiez les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée.

⚠ ATTENTION :
- N’enlevez aucune pièce montée de l’espace de cuisson et du côté inférieur de la porte !
- La feuille micacée (10) fait également partie de l’appareil et ne doit pas être enlevée. Elle protège de la poussière le composant électronique situé derrière elle.

NOTE :
Des restes de fabrication ou d’huile sur les éléments de l’enceinte ou de l’élément chauffant peuvent provoquer de la fumée ou une odeur en début de fonctionnement.
Ce phénomène est normal et cessera après une utilisation répétée.
Nous conseillons fortement de procéder de la manière suivante :
- Mettez le four en mode grill et laissez l’appareil fonctionner plusieurs fois sans aliments à cuire.
- Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Régler l’heure :
1. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton CLOCK pour sélectionner le mode d’affichage 24 heures ou 12 heures.
2. Utilisez le régulateur rotatif pour régler l’heure souhaitée.
3. Confirmez votre réglage en appuyant sur CLOCK.
4. Utilisez le régulateur rotatif pour régler les minutes souhaitées.
5. Appuyez à nouveau sur CLOCK pour appliquer la nouvelle heure.

Fonctionnement du micro-ondes

1. Versez les aliments à réchauffer dans un récipient adéquat.
2. Ouvrez la porte du four et placez le récipient au milieu du plateau tournant. Fermez la porte (L’appareil ne fonctionne, pour des raisons techniques, que lorsque la porte est fermée).
3. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
4. Appuyez une/plusieurs fois sur POWER LEVEL pour sélectionner la puissance micro-ondes souhaitée.

Appuyer sur POWER LEVEL	Puissance micro-ondes	Puissance en watts (env.)	Utilisation
1 x	100%	700	Réchauffer rapidement
2 x	80%	560	Cuire
3 x	60%	420	Mijoter
4 x	40%	280	Décongeler des aliments
5 x	20%	140	Mélanger du beurre etc.
6 x	0%	0	Refroidir

5. Utilisez le régulateur rotatif pour sélectionner un temps de cuisson entre 10 secondes et 60 minutes.
6. Appuyez sur le bouton START. Le temps de cuisson dépend de la quantité et la consistance du contenu. Après quelques utilisations, vous apprendrez vite à estimer le temps de cuisson.

NOTE :
- Lorsque vous tournez le régulateur rotatif dans le sens des aiguilles d’une montre en mode veille, vous activerez immédiatement le “niveau de puissance micro-ondes 100%”. Vous pouvez continuer avec l’étape 5.

NOTE :
- La préparation est beaucoup plus rapide dans un four à micro-ondes que dans un four traditionnel. Si vous n’êtes pas sûr, programmez plutôt un temps de cuisson plus court et renouvelez l’opération le cas échéant.
- **Attention:** En fonctionnement micro-ondes seulement, placez un couvercle de protection sur la nourriture.

Mettre en pause ou annuler la cuisson
- Pour mettre en pause la cuisson, appuyez une fois sur le bouton STOP/CANCEL ou ouvrez la porte. L’icône “◈” se met à clignoter.
- Pour poursuivre la cuisson, fermez la porte et appuyez à nouveau sur START.
- Pour arrêter complètement le processus de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton STOP/CANCEL, réinitialisant ainsi tous les paramètres du programme.

Démarrage rapide

Utilisez cette fonction pour cuire rapidement avec une puissance micro-ondes de 100% et pendant 10 minutes maximum.

Appuyez sur le bouton START. La cuisson démarre automatiquement, à chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le temps de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

Chauffage

Le réchauffement et le chauffage sont les qualités propres aux micro-ondes. Les liquides et aliments réfrigérés peuvent facilement se réchauffer à la température de la pièce ou du chauffage sans devoir utiliser beaucoup de pots.

Les durées de chauffage indiquées dans le tableau suivant sont pour votre information uniquement, car la durée dépend beaucoup de la température et de la texture initiales des aliments. Il est, par conséquent, conseillé de vérifier une fois de temps en temps si les aliments sont assez chauds ou pas.

Tableau des durées de chauffage

Comestibles/Aliments	Quantité	Puissance micro-ondes en %	Durée approx. min.	Couvercle
Liquides				
1 tasse	150 g	100	0,5 - 1	non
0,5 l	500 g	100	3,5 - 5	non
0,75 l	750 g	100	5 - 7	non
Astuce : Placez un bâton de verre dans le récipient pour éviter toute surchauffe ; bien remuez avant de boire.				
Plateau-repas				
Gratin + pommes de terre et légumes	450 g	100	2,5 – 3,5	oui
Goulasch avec nouilles	450 g	100	2 – 2,5	oui
Viande + morceaux + sauce	450 g	100	2,5 – 3,5	oui
Astuce : Humectez légèrement avant de cuire ; remuez de temps en temps.				
Viande				
Côtelette panée	200 g	100	1 - 2	non
Boulettes, 4 morceaux	500 g	100	3 - 4	non
Rôti	250 g	100	2 - 3	non
Astuce : Enrobez d’huile pour la panure ou de croûte pour ne pas ramollir.				

FRANÇAIS

Comestibles/Aliments	Quantité	Puissance micro-ondes en %	Durée approx. min.	Cou-vercle
Volaille				
1/2 poulet	450 g	100	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	100	3 – 4,5	oui
Astuce : Enrobez d'huile ; remuez de temps en temps.				
Plat d'accompagnement				
Nouilles, riz, 1 portion	150 g	100	1 - 2	oui
2 portions	300 g	100	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	100	3 - 4	oui
Astuce : Humectez légèrement avant de cuire .				
Potages / sauce				
Bouillon, 1 assiette creuse	250 g	100	1 – 1,5	oui
Potage consistant	250 g	100	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	100	1 - 2	oui
Aliments pour bébés				
Lait	100 ml	40	0,5 - 1	non
Purée	200 g	40	1 - 1,5	non
Astuce : Secouez ou remuez parfaitement. Vérifiez la température !				

Cuisson

Astuces pratiques pour la cuisson

Suivez les conseils donnés dans le tableau de cuisson et les recettes. Surveillez le processus de cuisson si vous n'avez pas encore assez d'expérience.

Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Le fonctionnement se poursuivra à la fermeture de la porte et lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton START.

Les aliments réfrigérés ont besoin d'une durée de cuisson plus longue que la température de la pièce.

Plus la quantité d'aliments est élevée, plus la durée de cuisson est longue. La viande coupée en morceaux plus épais, par exemple, demande une durée de cuisson plus longue que cette même quantité de viande coupée en petits morceaux. Il est conseillé de cuire des aliments en plus grande quantité à une puissance maximum et les laisser mijoter à une puissance moyenne pour une cuisson régulière.

Les aliments les plus bas cuisent plus vite que ceux qui sont plus hauts ; répartissez donc les aliments le plus bas possible. Placez les morceaux les plus fins comme les cuisses de poulet ou les filets de poisson au centre ou laissez-les se chevaucher.

Les quantités les plus petites cuisent plus vite que les plus grandes. Appliquez la règle générale suivante :

Quantité multipliée par deux = durée presque multipliée par deux
Quantité réduite de moitié = durée réduite de moitié

Si vous ne trouvez pas la durée de cuisson exacte pour un plat, vous pouvez appliquer la règle suivante :

1 minute de cuisson/100 g environ

Tous les aliments que vous couvrez sur une cuisinière habituelle devront être également couverts dans le micro-ondes.

Un couvercle permettra aux aliments de ne pas sécher. Une assiette renversée, du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium conçue pour les cuissons aux micro-ondes peuvent tous être utilisés comme couvercle. Cuisez des aliments qui forment une croûte sans couvercle.

Tableau de cuisson

Commestibles/ Aliments	Quan-tité	Puissance micro-ondes en %	Durée approx. min	Couvercle
Légumes				
Aubergine	500 g	80	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	80	13 - 15	oui
Brocoli	500 g	80	6 - 9	oui
Endive	500 g	80	6 - 7	oui
Pois	500 g	80	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	80	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	80	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	80	9 - 12	oui
Navet	500 g	80	8 - 10	oui
Poireau	500 g	80	7 - 9	oui
Maïs en épi	250 g	80	7 - 9	oui
Carotte	500 g	80	8 - 10	oui
Poivron	500 g	80	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	80	7 - 10	oui
Asperge	300 g	80	6 - 9	oui
Tomates	500 g	80	6 - 7	oui
Courgette	500 g	80	9 - 10	oui
Astuce : Coupez les légumes en petits morceaux et faites cuir en versant 2-3 cuillères de liquide ; remuez de temps en temps. Laissez mijoter pendant 3-5 minutes ; assaisonnez juste avant de consommer.				
Fruits				
Compote de pommes ou de poires	500 g	80	5 - 8	oui
Compote de rhubarbe	250 g	80	4 - 6	non
Pomme rôtie, 4 morceaux	500 g	80	7 - 9	oui
Astuce : Ajoutez 125 ml d'eau, le jus de citron permettra aux fruits de ne pas perdre leur couleur, laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				
Viande *)				
Viande avec sauce	400 g	80	10 - 12	oui
Goulasch, émincé de veau	500 g	80	10 - 15	oui
Roulades de boeuf	250 g	80	7 - 8	oui
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Volaille *)				
Fricassée de poulet	250 g	80	6 - 7	oui
Consommé de poulet	200 g	80	5 - 6	oui
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	80	7 - 8	oui
	400 g	80	8 - 9	oui
Astuce : Retournez après que la moitié du temps se soit écoulé ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge avec des pommes	450 g	80	14 -16	oui
Feuilles d'épinard	300 g	80	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	80	7 - 9	oui
Haricots à écosser	200 g	80	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	80	8 - 9	oui
Pois	300 g	80	7 - 8	oui
Navet	300 g	80	13 -15	oui
Poireau	200 g	80	10 - 11	oui
Maïs	200 g	80	4 - 6	oui

Commestibles/ Aliments	Quan-tité	Puissance micro-ondes en %	Durée approx. min	Couvercle
Carottes	200 g	80	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	80	7 - 8	oui
Epinards	450 g	80	12 - 13	oui
	600 g	80	15 - 17	oui
Astuce : Faites cuire 1-2 cuillère(s) de liquide ; remuez de temps en temps ou coupez soigneusement. Laissez mijoter pendant 2-3 minutes ; assaisonnez juste avant de consommer.				
Potages / ragoût*)				
Ragoût	500 g	80	13 - 15	oui
Potages consistants	300 g	80	7 - 8	oui
Potage foncdant	500 g	80	13 - 15	oui
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				

*) Aliments prêts à l'emploi

Grilling

Placez le grill sur la plaque de verre incluse. Une vaisselle appropriée qui résiste à la chaleur ou placez directement les aliments sur le grill.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le grill puisqu'il génère de la chaleur immédiatement.

Suivez les consignes suivantes pour la cuisson au grill et la cuisson de gratins :

1. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
2. Appuyez une fois sur le bouton GRILL/COMBI.
3. Ajustez le temps de grillage selon vos besoins, de 10 secondes à 60 minutes, en tournant le bouton vers la gauche ou la droite.
4. Appuyez sur le bouton START.

NOTE :
Il est recommandé de retourner les aliments (p.ex. viande, saucisse), lorsque la moitié environ du temps de cuisson est écoulée. Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la cuisson est en pause.

Comestibles/Aliments	Quantité	Durée approx. min.	Couvercle
Toast grillé avec du fromage	2-3 tranches	3-4	non
Potages gratinés, e.g. soupe à l'oignon	2-3 tasses	10-15	non

Modes combinés micro-ondes et grill

Pendant ces modes, le micro-ondes et le grill fonctionnent alternativement dans un délai déterminé.

1. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton GRILL/COMBI. pour sélectionner le mode combiné souhaité.

Code	Micro-ondes	Grill
Co - 1	30%	70%
Co - 2	55%	45%

3. Utilisez le régulateur rotatif pour sélectionner un temps de cuisson entre 10 secondes et 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton START.

Astuces pour la fonction combi

Lorsque vous cuisez des aliments en choisissant le réglage combi micro-ondes-grill, vous devez respecter les consignes suivantes :

La durée de cuisson pour les aliments épais et en grand quantité comme le rôti de porc, est respectivement plus long que celle pour les aliments en petite quantité et plus bas. **Cependant, pendant la cuisson, la règle opposée s'applique. Plus les aliments sont proches du grill, plus ils bruniront vite,** I.e., lorsque vous préparez des gros morceaux en mode combi, la durée de cuisson au grill est probablement plus courte que celle des morceaux plus petits.

Fonctions automatiques

Utilisez les fonctions automatiques pour cuire automatiquement certaines quantités d'aliments. Respectez les instructions suivantes :

1. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
2. Sélectionnez le programme voulu en appuyant sur le bouton AUTO COOK une ou plusieurs fois. Choisissez un des réglages indiqués dans le tableau ci-dessous.
3. Réglez le poids pré-défini en tournant le bouton vers la droite ou la gauche.
4. Appuyez sur le bouton START.

NOTE :
- Pour les programmes A-1 et A-4, l'écran indiquera le nombre de portions et non le poids.
- Pour le programme A-7, nous vous recommandons de découper les poulets entiers en deux et de les mettre directement sur la plaque de verre.
- Les programmes A-7, A-8 et A-9 comprennent des pauses et des signaux sonores pour vous rappeler de retourner les aliments afin d'obtenir une cuisson plus uniforme. Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la cuisson est en pause.
- Les résultats des programmes de cuisson automatiques dépendent de divers facteurs (p.ex. la forme et la taille des aliments, les préférences au niveau du degré de cuisson). Si les résultats de la cuisson ne vous satisfont pas, réglez individuellement les temps de cuisson.

Tableau des programmes automatiques

Code	Fonction	Quantité affichée
A - 1	Liquides (200 ml/tasse)	1 - 3 portions
A - 2	Riz	150 g
		300 g
		450 g
		600 g
A - 3	Nouilles/pâtes	100 g
		200 g
		300 g
A - 4	Pommes de terre par portion de 230 g	1 - 3 portions
A - 5	Réchauffage	200 - 800 g à intervalle de 100 g
A - 6	Fish	200 - 600 g à intervalle de 100 g
A - 7	Volaille (grillée)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
A - 8	Viande	200 - 600 g à intervalle de 100 g
A - 9	Brochettes de viande (chachlik)	100 - 500 g à intervalle de 100 g

Décongélation

Grâce au programme de décongelation, vous pouvez décongeler le poulet plus rapidement. Le réglage automatique de poids contrôle le temps de dégivrage. Vous avez juste besoin de déterminer le poids des aliments.

NOTE :

- Puisque les micro-ondes pénètrent toujours dans les aliments de l'intérieur vers l'extérieur, les morceaux les plus gros ne seront peut-être pas entièrement décongelés au centre, alors que les couches extérieures commencent à cuire.
- Tenez compte d'un temps de compensation après le programme de dégivrage. Il s'agit d'une période d'inactivité pendant laquelle une compensation de température a lieu grâce au passage de la chaleur de l'extérieur (décongelé) vers l'intérieur (congelé). Vous pouvez laisser les aliments dans l'appareil à l'arrê pendant le temps de compensation. Le temps de compensation doit être d'une durée au moins égale au temps dans le micro-ondes, en fonction de la condition des aliments.
- Le réglage de poids automatique sert pour les aliments d'un poids compris entre 100 g et 1800 g.
- Si les aliments pèsent moins de 200 g, ne les placez pas au milieu mais sur le bord de la plaque de verre.
- Tournez une fois les aliments comme la viande, les saucisses et le pain à la moitié du temps de dégivrage.
- Vous pouvez réduire les temps de compensation par ex. en séparant un petit morceau de viande ou en émietter les morceaux congelés après le temps de dégivrage. Pour le pain en tranches ou les saucisses, séparez les tranches pendant le temps de compensation.
- Laissez les fruits se décongeler dans un bol avec un couvercle. Après la moitié du temps de dégivrage, remuez doucement les fruits une fois.
- Les gateaux et les tartes à glaçage au chocolat ne doivent pas être décongelés dans le micro-ondes.

Pourutiliser le programme de dégivrage, utilisez la procédure suivante :

- Determinez le poids des aliments.
- Retirez les aliments de leur emballage. Si cela est impossible. dégivrez les aliments dans leur emballage pendant 30 secondes au maximum sur la puissance maximum du micro-ondes (voir “Démarrage rapide”).
- Placez les aliments devant être dégivrés sur la plaque (les fruits dans un bol). Et placez la viande sur une soucoupe inversée pour que les jus puissent s'écouler. Cette soucoupe ne doit pas être utilisée pour d'autre aliments ou entrer en contact avec eux.
- Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
- Tournez le bouton vers la gauche. Un avertisseur sonore retentit et le poids (“100 g”) apparait sur l'écran.
- Ajustez le poids en tournant le bouton vers la droite ou la gauche.
- Appuyez sur le bouton START pour démarrer.

Fonctions particulières

Démarrage automatique (Fonction timer)

Le retard maximum est de 23 heures et 59 minutes.

NOTE :

- Réglez tout d'abord l'heure ! Sinon, vous ne pouvez pas utiliser cette fonction.
- En mode de démarrage automatique, la fonction de décongélation est indisponible. Ce programme ne supporte pas la cuisson à démarrage rapide.

Exemple : Il est 10h45. Vous voulez programmer le micro-ondes pour qu'il se mette en marche à la puissance maximale pendant 7 :30 minutes à 14h20.
Respectez les instructions suivantes pour démarrer automatiquement le micro-ondes :

Etapes	Boutons	Affichage	
1	STOP/CANCEL	**10:45**	(Heure actuelle)
2	POWER LEVEL	**100%**	(Puissance)
3		**7:30**	(Temps de cuisson)
4	PRESET	**10:45**	(Heure actuelle)
5		**14:45**	(Réglage des heures)
6	PRESET	**14:45**	
7		**14:20**	(Réglage des minutes)
8	START	**10:45**	(Heure actuelle)

NOTE :

- Pour des raisons techniques, l'écran n'indique pas la fonction du minuteur activée.
- Pendant ce réglage programmé, les fonctions de commandes sont bloquées (à l'exception de : PRESET et STOP/CANCEL).
- Si vous souhaitez à nouveau afficher l'heure de démarrage, appuyez sur le bouton PRESET.
- Pour activer l'heure de démarrage automatique, appuyez sur les boutons PRESET et STOP/CANCEL l'un après l'autre.
- Une fois le temps préréglé atteint, le micro-ondes commencera à fonctionner. Un signal sonore indique le démarrage.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie !

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Lorsque vous utilisez la fonction de retardement, réglez le temps de telle manière que l'appareil fonctionnera sous bonne surveillance.
- N'utilisez pas le micro-ondes vide. Si vous souhaitez retirer les aliments à l'avance, vous devez désactiver le programme en appuyant sur les boutons PRESET et STOP/CANCEL.

Verrouillage (Verrouillage de sécurité enfant)

- Maintenez enfoncé le bouton STOP/CANCEL pendant 3 secondes pour verrouiller l'appareil. Ce verrouillage est indiqué par un symbole sur l'affichage. La fonction du panneau de comande est bloquée.
- Maintenez à nouveau enfoncé le bouton STOP/CANCEL pendant 3 secondes pour déverrouiller.

Fonction d'affichage

- Pendant le mode combiné et micro-ondes, l'écran indiquera le mode de fonctionnement pendant 2-3 secondes lorsque vous appuyez sur les boutons POWER LEVEL ou GRILL/COMBI..
- En ne tenant pas compte du mode de fonctionnement, l'écran indiquera l'heure en cours pendant 2-3 secondes lorsque vous appuyez sur le bouton CLOCK. Cette fonction estime que vous avez prérégler l'heure de l'appareil.
- En mode de retardement, appuyez sur le bouton PRESET pour afficher l'heure de démarrage.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

Arrêtez le four à micro-ondes et débranchez la fiche du secteur.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez aucune brosse métallique ou aucun autre objet abrasif.
- N'utilisez aucun détergent abrasif ou acide.
- N'utilisez pas un racloir métallique pour nettoyer la fenêtre panoramique. La surface peut se rayer et le verre éventuellement se briser.

Espace intérieur

- Maintenez l'intérieur du four propre. Les éclaboussures et les liquides ayant débordé sur les parois du four peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon mouillé. Lorsque le four est très encrassé, on peut aussi se servir d'un détergent doux.
- Essuyez la fenêtre à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon mouillé et enlevez régulièrement les éclaboussures et les taches en provenance de liquides débordés.

Parois extérieurs

- Les parois extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon mouillé. Veillez à ce qu'il n'y a pas d'eau qui pénètre par les ouvertures dans le four.
- Ouvrez la porte du micro-ondes avant de nettoyer le panneau de commande pour éviter d'allumer accidentellement l'appareil.

Accessoires

- Nettoyez l'assiette en verre dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Séchez-la avant de la réinstaller dans le micro-ondes.
- Nettoyez l'anneau à rouleaux et le fond à l'intérieur du four régulièrement. Retirez l'anneau à rouleaux et nettoyez-le à la main avec un détergent doux. Séchez bien l'anneau à rouleaux, puis réinstallez-le en bas à l'intérieur du four.
- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec un liquide pour vaisselle ou placez-le dans un lave-vaisselle pour le nettoyer.

Odeur

- Pour enlever les odeurs désagréables du four à micro-ondes, placez une écuelle remplie d'eau et de jus de citron allant au four à micro-ondes dans le four et chauffez-la pendant env. 5 minutes. Essuyez ensuite le four avec un chiffon mouillé.

Éclairage four

- Pour remplacer l'éclairage du four, veuillez-vous adresser à un magasin spécialisé près de chez vous.

Dépannage

Une défaillance est souvent due à de légers problèmes. Avant de contacter notre service à la clientèle, veuillez vérifier le tableau ci-dessous :

Problèmes	Origine possible	Note / solution
La réception radio ou TV s'interrompt pendant que le micro-ondes fonctionne.	Le champ électromagnétique de l'appareil peut interférer avec les images et les sons de fréquences particulières.	Cette situation est normale et ne résulte pas d'une défaillance. Eloignez les appareils.
L'appareil n'est pas alimenté en électricité ; l'écran est noir.	Défaut de la prise murale.	Essayez une autre prise murale.
		Vérifiez le fusible principal de votre habitation.
L'écran n'affiche pas l'heure actuelle.	Il y avait une coupure de courant.	Réglez à nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche des indications autres que l'heure en cours. L'icône "◈" clignote.	La porte n'est pas correctement fermée.	Vérifiez si des objets ou des restes d'aliments sont coincés dans la porte.
	Après avoir sélectionné la fonction, vous n'avez pas appuyé sur le bouton START.	Appuyez sur le bouton START pour démarrer ou poursuivre le fonctionnement. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL pour annuler le programme.
Toutes les commandes sont verrouillées.	Le verrouillage de sécurité enfant est activé.	Maintenez enfoncé le bouton STOP/CANCEL pendant 3 secondes pour déverrouiller l'appareil.
	L'heure actuelle est affichée sur l'écran avec le symbole "◷" symbol.	Utilisez le bouton PRESET pour vérifier qu'un mode de démarrage automatique a été activé. Pour désactiver le minuteur, appuyez sur les boutons PRESET et STOP/CANCEL l'un après l'autre.
Le plateau tournant provoque un bruit abradant ou de grattement.	Présence d'objets étrangers ou sales vers la pièce du plateau tournant.	Retirez d'éventuels objets et des restes d'aliments comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".
L'appareil s'est arrêté de fonctionner sans raison apparente.	L'appareil est défectueux.	Veuillez contacter notre service à la clientèle.

Données techniques

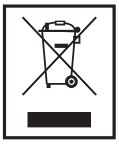
Modèle : ....MWG 787
Alimentation : .... 230-240 V~, 50 Hz
Consommation :

micro-ondes : ....1200 W
gril :...900 W

Puissance micro-ondes :...700 W / 2450 MHz
Volume du four : ....20 litres
Classe de protection :..I
Poids net : .... approx. 11,50 kg

Nous nous réservons le droit d’apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d’après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.



Elimination

Signification du symbole “Elimination”

Prendre soin de l’environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l’environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

> ⚠ **AVISO:**
> Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

> ⚠ **ATENCIÓN:**
> Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

> **NOTA:** Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

> ⚠ **¡AVISO!**
> No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

ESPAÑOL

¡Importantes indicaciones de seguridad!

Se ruega leer estas indicaciones cuidadosamente y guardarlas bien para su posterior utilización.

> ⚠ **AVISO:**
> - El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas o calentar almohadillas eléctricas, zapatillas, esponjas, trapos de limpieza mojados o similares puede provocar heridas, combustión o incendio.
> - El microondas **no** está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
> - En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
> - En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás signifi ca un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
> - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificación similar para evitar riesgos.
> - Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. **¡Existe peligro de explosión!**
> - No coloque el microondas en ningún armario.

ESPAÑOL

⚠ **AVISO:**

- El aparato precisa del espacio suficiente para la circulación de aire para funcionar correctamente. Deje una distancia de 20 cm encima, 10 cm detrás, y 5 cm a ambos lados del aparato. No cubra el aparato. No obstruya nunca las aperturas del aparato. No saque las patas.
- Ponga el aparato con la parte posterior orientada a una pared.
- El aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado para evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejado a menos que reciban una supervisión continua.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Use agarraderas para horno o mitones de cocina para sacar los recipientes. **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.

⚠ **AVISO Atension demora en la ebullicion:**

En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.

- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superfi cie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.
- No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal. Podría rayar la superficie. Puede romper el cristal.
- No use limpiadores a vapor.
- Siga las instrucciones indicadas en el capítulo “Limpieza”.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato sirve
  - para calentar y cocer alimentos sólidos o líquidos
  - para gratinar y asar a la parilla alimentos sólidos.

Está diseñado para ser usado en domicilios y aplicaciones similares, como:

- cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos industriales;
- clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en instalaciones agrícolas;
- en pensiones.

Etiquetas de advertencia del aparato

Observe la etiqueta de advertencia de la parte posterior del horno microondas:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

ADVERTENCIA – ALTA TENSIÓN
ADVERTENCIA – ENERGÍA DE MICROONDAS NO RETIRAR ESTA CUBIERTA.
NO usar este horno si la puerta está doblada, deformada o dañada de otro modo y no cierra firmemente. NO manipule los bloqueos de seguridad de la puerta. El MANTENIMIENTO debe ser realizado solamente por personal cualificado. Saque el enchufe o desconecte de la corriente antes de sacar la cubierta.

Indicación de los elementos de manejo

Figura A

1 Panel de control con pantalla
2 Botón START y dial de control
3 Abridor de puerta
4 Parrilla
5 Arandela de giro
6 Cerradura de puerta
7 Janela
8 Calentamiento de asador
9 Plato
10 Plancha de mica

Figura B: Pantalla

1 Programa automático
2 Ventilador de refrigeración
3 Estado de programa: pausa y/o espera
4 Parrilla
5 Modo espera (espera)
6 Bloqueo infantil
7 Potencia de microondas en porcentaje
8 Peso en gramos
9 Potencia microondas 20 - 80 %
10 Modo combinación 2 (microondas / parrilla)
11 Potencia microondas 100 %
12 Modo combinación 1 (microondas / parrilla)
13 Microondas
14 Programa de descongelación

Botones y controles del panel de control

POWER LEVEL Seleccionar una posición de potencia microondas

GRILL / COMBI.
Parrilla: Para parrilla y gratinado
Combinaciones: Microondas y parrilla funcionando alternativamente

CLOCK Usar junto con el dial de control para establecer la hora o una hora de inicio

PRESET Preestablecidos para la función TIMER

AUTO COOK Seleccionar un programa de cocción automático

STOP / CANCEL
Reiniciar: Pulsar 1x para cancelar el programa
Detener: Pulsar 1x para pausar temporalmente la cocción
Cancelar: Pulsar 2x para detener anticipadamente un programa activo
Bloqueo infantil: Presionar y mantener 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control

- Botón START
- Inicio rápido del microondas (siempre +30 segundos a 100 % de potencia)

WEIGHT / TIME Dial de control para configurar el reloj, el tiempo de cocción o el peso

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor. Los recipientes de plástico no son adecuados.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Vajilla apropiada para el microondas

- El material ideal para el uso en un microondas es transparente y permite a la radiación de microondas calentar los alimentos de forma homogénea.
- Cuencos o platos redondos/ovalados son más apropiados que cuadrados ya que en los cantos los alimentos podrían rebosar hirviendo.
- La radiación de microondas no puede penetrar por metal, por ello, no se debe utilizar recipientes o platos de metal.

ESPAÑOL

⚠ ATENCIÓN:
No utilice cuencos de papel de material reciclado, ya que pueden contener pequeñas cantidades de metal que podrían originar chispas o incendios.

Con la siguiente lista le facilitamos la selección de vajilla apropiada para el microondas:

Material	Apropiado para		
	micro-ondas	parrilla	combinación*
Recipiente de vidrio resistente al calor	si	si	si
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no	no	no
Recipiente -/plato de cerámica resistente al calor	si	si	si
Recipiente de plástico apropiado para el microondas	si	no	no
Papel de cocina	si	no	no
Bandeja de metal	no	si	no
Parrilla	no	si	no
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no	si	no

*) Combinación de microondas con parrilla.

Notas sobre el uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
  - Descongelación de productos congelados
  - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
  - Cocción de comidas.

Notas sobre el uso del aparato

- La pantalla mostrará el programa seleccionado.
- Cuando haya comenzado un programa, la pantalla mostrará un temporizador de cuenta atrás indicando el tiempo de funcionamiento restante.
- El aparato emitirá las siguientes señales acústicas:

Un pitido:	- Cuando se conecte a la alimentación; - Cuando se pulse un botón; - Al girar el dial de control; - Cuando se restablece la configuración del programa automáticamente, en caso de no completar la selección de programa en aproximadamente 15 segundos.
Dos pitidos:	Al pulsar un botón incorrecto. Comprobar la introducción.
Cuatro pitidos:	Programa finalizado. El aparato se apagará y la pantalla mostrará “End”. Estos pitidos se repetirán cada 2 minutos hasta que abra la puerta o pulse el botón STOP/CANCEL.

Puesta en marcha

Instrucciones de instalación

- Instale el aparato con su parte posterior mirando a la pared.
- Mantenga los siguientes espacios de seguridad:
  - 10 cm posteriores
  - 5 cm a ambos lados
  - 20 cm sobre el microondas.
- Para evitar interferencias con el funcionamiento de otros dispositivos, no ponga el dispositivo cerca de otros dispositivos electrónicos.

Preparación

- Presione el abridor de puerta para abrir la puerta del microondas. La puerta se abrirá.
- Saque cualquier accesorio de la cámara de cocción y desembálelos. Ponga la arandela de giro sobre la zona hendida de la cámara de cocción y muévala atrás y adelante hasta que encaje en posición.
- Ponga el plato sobre la arandela de forma que la arandela no pueda moverse más.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Asegurarse de que la tensión de alimentación coincida con la del aparato. Comprobar la etiqueta identificadora para consultar las especificaciones.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra y correctamente instalada.

ATENCIÓN:
- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
- La plancha de mica (10) también forma parte del aparato y no debe sacarse. Protege el componente electrónico que tiene detrás de la suciedad.

NOTA:
Si existen restos de fabricación o aceite en la cavidad o el elemento calentador, puede producirse humo u olores durante el primer uso. Es normal, y se acabará después de diversos usos.
Recomendamos encarecidamente proceder del modo siguiente:
- Active el modo gratinado y deje funcionar el dispositivo varias veces sin alimento en el interior.
- Asegúrese de tener una ventilación suficiente.

Configurar el reloj
1. Pulsar una o varias veces el botón CLOCK para seleccionar el modo de indicación de 24 horas o 12 horas.
2. Usar el dial de control para establecer la hora deseada.
3. Confirmar la configuración pulsando CLOCK.
4. Usar el dial de control para establecer los minutos deseados.
5. Pulsar CLOCK de nuevo para aplicar la configuración del reloj.

Uso de microondas

1. Eche la comida a calentar en el menaje apropiado.
2. Abra la puerta y coloque el menaje en el centro del plato giratorio. Al trabajar con parrilla o en función combinada, coloque el menaje sobre el soporte de la parrilla para acercarse más a la calefacción de la parrilla. Cierre la puerta.(Por motivos de seguridad, el horno trabaja sólo estando la puerta bien cerrada).
3. Pulse el botón STOP/CANCEL.
4. Pulse una vez/repetidamente POWER LEVEL para seleccionar la potencia de microondas deseada.

Pulse POWER LEVEL	Potencia microondas	Potencia en vatios (aprox.)	Aplicación
1 x	100%	700	Calentamiento rápido
2 x	80%	560	Cocción
3 x	60%	420	Fuego lento
4 x	40%	280	Descongelar alimentos
5 x	20%	140	Fundir mantequilla, etc.
6 x	0%	0	Refrigeración

5. Use el dial de control para seleccionar un tiempo de cocción entre 10 segundos y 60 minutos.
6. Pulse el botón START. Este tiempo depende de la cantidad y de la naturaleza del producto. Con un poco de práctica, aprenderá en seguida el tiempo que necesita para la cocción.

NOTA:
- Cuando gire el dial de control a la derecha en modo espera, activará de inmediato la “posición de potencia de microondas 100%”. Puede continuar con el paso 5.
- la preparación en el horno microondas tiene lugar con mucha más rapidez que en el horno térmico. Si no está seguro, ponga algo más corto el tiempo de cocción y, si fuere necesario, termine la cocción posteriormente.
- **Precaución:** Coloque por favor durante la operación en microondas una tapa cobertora sobre el(los) víver(es).

Pausar o cancelar la cocción
- Para pausar la cocción, pulse el botón STOP/CANCEL una vez o abra la puerta. Parpadeará el icono “◈”.
- Para continuar cocinando, cierre la puerta y pulse START de nuevo.
- Para detener por completo el proceso de cocción, pulse dos veces el botón STOP/CANCEL y restablecerá toda la configuración del programa.

Inicio rápido

Use esta función para comenzar a cocinar rápidamente con una potencia de microondas del 100% durante un tiempo máximo de 10 minutos.

Pulse el botón START. La coccion comienza de inmediato, y cada pulsación posterior del botón aumentará el tiempo de cocción otros 30 segundos.

Calentar

El calentamiento es una característica especial de los microondas. Los líquidos y alimentos refrigerados pueden calentarse fácilmente a temperatura ambiente o para comerse sin tener que usar demasiados recipientes.

Los tiempos de calentamiento de la tabla siguiente son una referencia solamente, ya que el tiempo depende en gran medida de la temperatura original y de la textura de los alimentos. Por lo tanto, recomendamos comprobar de vez en cuando si los alimentos están lo suficientemente calientes.

Tabla de calentamiento

Comestibles / alimento	Cantidad	Potencia de microondas en %	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Líquidos				
1 taza	150 g	100	0,5 - 1	no
0,5 l	500 g	100	3,5 - 5	no
0,75 l	750 g	100	5 - 7	no
Recomendación: Ponga una varilla de cristal en el recipiente para evitar sobrecalentamientos, y remueva bien antes de beber.				
Platos				
Costillas + patatas y verduras	450 g	100	2,5 - 3,5	sí
Goulash con fideos	450 g	100	2 - 2,5	sí
Carne + puré + salsa	450 g	100	2,5 - 3,5	sí
Recomendación: Humedecer levemente antes de cocinar; remover de vez en cuando.				
Carne				
Costillas, rebozadas	200 g	100	1 - 2	no
Albóndigas, 4 trozos	500 g	100	3 - 4	no
Asado	250 g	100	2 - 3	no
Recomendación: Unte con aceite para que el rebozado o la superficie no se ablanden.				
Aves				
½ pollo	450 g	100	3,5 - 5	no
Fricandó de pollo	400 g	100	3 - 4,5	sí
Recomendación: Untar con aceite; remover ocasionalmente.				
Guarniciones				
Fideos, arroz, 1 ración	150 g	100	1 - 2	sí
2 raciones	300 g	100	2,5 - 3,5	sí
Patatas	500 g	100	3 - 4	sí
Recomendación: Humedecer ligeramente antes de cocinar.				

Comestibles / alimento	Canti-dad	Potencia de microondas en %	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Sopas / salsas				
Caldo, 1 plato	250 g	100	1 - 1,5	sí
Sopa con sólidos	250 g	100	1,5 - 2	sí
Salsas	250 g	100	1 - 2	sí
Alimentos infantiles				
Leche	100 ml	40	0,5 - 1	no
Puré	200 g	40	1 - 1,5	no
Recomendación: Agitar o remover por completo. Comprobar la temperatura				

Cocinar

Recomendaciones de cocción

Siga las orientaciones ofrecidas en la tabla de cocción y la receta. Controle el proceso de cocción si aún no tiene mucha experiencia.

Puede abrir la puerta del dispositivo en cualquier momento. El dispositivo se apagará automáticamente.

Sólo continuará el funcionamiento cuando se cierre la puerta y se pulse de nuevo el botón START.

Los alimentos refrigerados precisan de un tiempo de cocción superior que los que están a temperatura ambiente.

Cuanto más gruesos sean los alimentos, mayor será el tiempo de cocción. La carne cortada en trozos grandes, por ejemplo, precisa de una cocción más larga que la misma cantidad de carne cortada en tiras. Se recomienda cocinar cantidades mayores de alimentos a potencia máxima y hacerla cocer a fuego lento, a media potencia, para obtener una cocción más uniforme.

Los alimentos inferiores se cocinan con mayor rapidez que los que están encima. Distribuya los alimentos tan bajos como sea posible. Ponga las partes más delgadas, como los muslos de pollo o los filetes de pescado, en el centro, o déjelas solapadas.

Las cantidades más pequeñas de alimentos se cocinan más rápido que las más grandes. La siguiente norma general es aplicable:

Doble cantidad = casi el doble de tiempo
La mitad = la mitad del tiempo

Si no puede encontrar el tiempo exacto de cocción de un plato, puede aplicar la norma siguiente:

Por cada 100 g aprox. 1 minuto de cocción

Todos los alimentos que tape en un fogón normal también deben taparse en el microondas.

Una tapa evitará que los alimentos se sequen. Un plato invertido, papel antigrasa o láminas para cocción en microondas son adecuados como tapas. Cocine los alimentos que deban dorarse sin tapa.

Tabla de cocción

Comestibles / alimento	Canti-dad	Potencia de microondas en %	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Verduras				
Berenjena	500 g	80	7 - 10	sí
Coliflor	500 g	80	13 - 15	sí
Brécol	500 g	80	6 - 9	sí
Achicoria	500 g	80	6 - 7	sí
Guisantes	500 g	80	6 - 7	sí
Hinojo	500 g	80	8 - 11	sí
Judías verdes	300 g	80	13 - 15	sí
Patatas	500 g	80	9 - 12	sí
Nabos	500 g	80	8 - 10	sí
Puerros	500 g	80	7 - 9	sí
Maíz en mazorca	250 g	80	7 - 9	sí
Zanahorias	500 g	80	8 - 10	sí
Pimientos	500 g	80	6 - 9	sí
Coles de bruselas	300 g	80	7 - 10	sí
Espárragos	300 g	80	6 - 9	sí
Tomates	500 g	80	6 - 7	sí
Calabacín	500 g	80	9 - 10	sí
Recomendación: Corte las verduras en pequeños trozos y cuézalas con 2-3 cucharadas de líquido. Remueva ocasionalmente. Cocine a fuego lento 3-5 minutos y sazone inmediatamente antes de servir.				
Frutas				
Manzana o pera al horno	500 g	80	5 - 8	sí
Ruibarbo asado	250 g	80	4 - 6	no
Manzana al horno, 4	500 g	80	7 - 9	sí
Recomendación: Añadir 125 ml de agua; el zumo de limón evita que la fruta pierda color; cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				
Carne *)				
Carne en salsa	400 g	80	10 - 12	sí
Goulash, tiras de venado	500 g	80	10 - 15	sí
Redondo de ternera	250 g	80	7 - 8	sí
Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				
Aves *)				
Fricandó de pollo	250 g	80	6 - 7	sí
Sopa de pollo	200 g	80	5 - 6	sí
Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				
Pescado				
Filete de pescado	300 g	80	7 - 8	sí
	400 g	80	8 - 9	sí
Recomendación: Gírelo pasado la mitad del tiempo; cocine a fuego lento 3-5 minutos.				
Descongelar y cocinar verdura				
Repollo rojo con manzana	450 g	80	14 -16	sí
Hojas de espinacas	300 g	80	11 - 13	sí
Coliflor	200 g	80	7 - 9	sí
Judías	200 g	80	8 - 10	sí
Brécol	300 g	80	8 - 9	sí
Guisantes	300 g	80	7 - 8	sí
Nabos	300 g	80	13 -15	sí
Puerros	200 g	80	10 - 11	sí
Maíz	200 g	80	4 - 6	sí
Zanahorias	200 g	80	5 - 6	sí
Coles de Bruselas	300 g	80	7 - 8	sí
Espinacas	450 g	80	12 - 13	sí
	600 g	80	15 - 17	sí
Recomendación: Cocinar con 1-2 cucharadas de líquido; remover ocasionalmente o cortar cuidadosamente. Cocine a fuego lento 2-3 minutos y sazone inmediatamente antes de servir.				

Comestibles / alimento	Canti-dad	Potencia de microondas en %	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Sopas / cocido *)				
Cocido	500 g	80	13 - 15	sí
Sopa con sólidos	300 g	80	7 - 8	sí
Crema	500 g	80	13 - 15	sí
Recomendación: Remover ocasionalmente, cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				

*) Alimentos precocinados

Asado

Ponga la rejilla de asado sobre la bandeja de cristal incluida. Use utensilios resistentes al calor adecuados, o ponga los alimentos directamente sobre la rejilla.

No es necesario precalentar la rejilla de asado, ya que el asado genera calor radiante de inmediato.

Proceda del modo siguiente para asar y gratinar:

1. Pulse el botón STOP/CANCEL.
2. Pulse una vez el botón GRILL/COMBI.
3. Ajuste el tiempo de cocción deseado de 10 segundos a 60 minutos, girando el mando a derecha o izquierda.
4. Pulse el botón START.

NOTA:
Recomendamos girar los alimentos (como carne, salchichas) tras aproximadamente la mitad del tiempo de cocción. El ventilador seguirá funcionando cuando se pause el proceso de cocción.

Comestibles / alimento	Cantidad	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Gratinar tostada con queso	2-3 rebanadas	3-4	no
Gratinar sopas, como sopa de cebolla	2-3 tazones	10-15	no

Modos combinados de microondas y parrilla

Durante estos modos el microondas y la parrilla funcionan alternamente durante un tiempo concreto.

1. Pulse el botón STOP/CANCEL.
2. Pulse el botón GRILL/COMBI. repetidamente para seleccionar el modo de combinación deseado.

Código	Microondas	Parrilla
Co - 1	30%	70%
Co - 2	55%	45%

3. Use el dial de control para seleccionar un tiempo de cocción entre 10 segundos y 60 minutos.
4. Pulse el botón START.

Recomendaciones para el funcionamiento combi

Cuando cocine alimentos con la posición combinada de mi-croon-das-gratinado, debería obedecer los principios siguientes:

El tiempo de cocción para alimentos grandes y gruesos, como el asado de cerdo, es más largo que para alimentos más pequeños o que queden más abajo. **Sin embargo, cuando ase, es aplicable la norma opuesta. Cuanto más cerca esté el alimento del gratinador, antes se dorará.** Es decir, cuando prepare piezas grandes con funcionamiento combi, el tiempo de asado es posiblemente más breve que el de trozos más pequeños.

Funciones automáticas

Use las funciones automáticas para cocinar automáticamente ciertas cantidades de alimentos. Proceda del modo siguiente:

1. Pulse el botón STOP/CANCEL.
2. Seleccione el programa deseado pulsando el botón AUTO COOK una vez / repetidamente. Elija una de las posiciones de la tabla siguiente.
3. Establezca el peso predeterminado girando el mando a izquierda o derecha.
4. Pulse el botón START.

NOTA:
- Para los programas A-1 y A-4 la pantalla mostrará el número de raciones, no el peso.
- En el programa A-7, recomendamos cortar los pollos enteros por la mitad y colocarlos directamente sobre la bandeja de cristal.
- Los programas A-7, A-8 y A-9 incluyen pausas y avisos acústicos para recordarle que gire los alimentos para cocerlos de forma más homogénea. El ventilador sigue funcionando cuando se pausa el proceso de cocción.
- Los resultados de los programas de cocción automáticos dependen de diversos factores (como la forma y dimensiones de los alimentos y las preferencias de punto de cocción). Si no está satisfecho con los resultados de cocción, ajuste el tiempo de forma individual.

Tabla de programa automático

Código	Función	Cantidad mostrada
A - 1	Líquidos (200 ml / taza)	1 - 3 raciones
A - 2	Arroz	150 g
		300 g
		450 g
		600 g
A - 3	Fideos / pasta	100 g
		200 g
		300 g
A - 4	Patatas para raciones de 230 g	1 - 3 raciones
A - 5	Calentar	200 – 800 g en intervalos de 100 g
A - 6	Pescado	200 – 600 g en intervalos de 100 g
A - 7	Aves (asado)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
A - 8	Carne	200 – 600 g en intervalos de 100 g
A - 9	Pincho de carne	100 – 500 g en intervalos de 100 g

ESPAÑOL

Descongelar

Gracias al programa de descongelación puede descongelar rápidamente. La posición de peso automática controla el tiempo de descongelación. Solamente tiene que determinar el peso de los alimentos.

NOTA:
- Como las microondas siempre penetran los alimentos del exterior hacia dentro, los trozos más grandes pueden no quedar descongelados en el centro. Las capas externas pueden haber comenzado a cocerse.
- Introduzca un tiempo de compensación tras el programa de descongelación. Es un periodo de reposo durante el que se produce una compensación de temperatura mediante la conducción del calor del exterior (descongelado) al interior (congelado). Puede dejar los alimentos en el aparato apagado o fuera del aparato durante el tiempo de compensación. El tiempo de compensación debe ser al menos tantos minutos como el tiempo de descongelación en el microondas. Depende de la condición de los alimentos.
- La configuración de peso automática se ofrece para alimentos con un peso entre 100 g y 1,8 kg.
- Si el peso de los alimentos es inferior a 200 g, no lo coloque en el centro, sino en el borde de la bandeja de cristal.
- Gire los alimentos como carne, salchichas o pan una vez pasado aproximadamente la mitad del tiempo de desempañado.
- Puede abreviar los tiempos de compensación, por ejemplo, separando los trozos pequeños de carne o despiezando los trozos congelados restantes de carne picada tras el tiempo de descongelación. Para las rebanadas de pan o las salchichas, separe las rebanadas durante el tiempo de compensación.
- Deje descongelar la fruta en un recipiente con tapa. Pasada aproximadamente la mitad del tiempo de descongelación, remueva suavemente la fruta una vez.
- Los pasteles o tartas con recubrimiento de chocolate no deben descongelarse en el microondas.

ESPAÑOL

Para usar el programa de descongelación, proceda del modo siguiente:

- Determine el peso de los alimentos.
- Retire los alimentos del embalaje. Si no se puede extraer del embalaje, descongele durante 30 segundos a potencia máxima de microondas (consulte “Inicio rápido”).
- Ponga los alimentos a descongelar sobre la bandeja (la fruta dentro de un recipiente). Coloque también los alimentos sobre un plato de forma que los jugos de la carne puedan soltarse. Este plato no debe usarse nunca para otros alimentos ni entrar en contactos con ellos.
- Pulse el botón STOP/CANCEL.
- Gire el mando a la izquierda. Sonará un timbre y se mostrará el peso (“100 g”) en pantalla.
- Ajuste el peso girando el mando a izquierda o derecha.
- Pulse el botón START para comenzar.

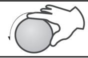
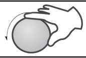
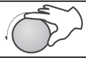
Funciones especiales

Auto arranque (Función Timer)

El tiempo máximo de retraso es de 23 horas 59 minutos.

NOTA:
- Configure primero el reloj. En caso contrario no podrá usar esta función.
- Cuando use el auto arranque, la función de descongelación no está disponible. Este programa no acepta la cocción de inicio rápido.

Ejemplo: Son las 10:45 h. Quiere programar el microondas para que funcione a máxima potencia durante 7½ minutos a las 14:20. Proceda del modo siguiente para arrancar automáticamente el microondas:

Paso	Botón	Pantalla	
1	STOP/CANCEL	**10:45** ◷	(Hora actual)
2	POWER LEVEL	**100%**	(Potencia)
3		**7:30**	(Tiempo de cocción)
4	PRESET	**10:45**	(Hora actual)
5		**14:45**	(Configurar horas)
6	PRESET	**14:45**	
7		**14:20**	(Configurar minutos)
8	START	**10:45** ◷	(Hora actual)

NOTA:
- Por motivos técnicos la pantalla no puede mostrar la función de temporizador activa.
- Durante esta configuración programada las funciones de los controles se bloquean (excepción: PRESET y STOP/CANCEL).
- Si quiere mostrar de nuevo la hora de inicio, pulse el botón PRESET.
- Para activar la hora de inicio automático, pulsar los botones PRESET y STOP/CANCEL uno a uno.
- Cuando se alcance el tiempo preestablecido, el microondas comenzará a funcionar. Un pitido indicará el inicio.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de incendio!
- Supervise siempre el dispositivo cuando esté funcionando.
- Cuando use la función de retraso, establezca la hora de forma que el dispositivo funcione con la supervisión adecuada.
- No use el microondas vacío. Si quiere sacar los alimentos anticipadamente, debe desactivar el programa pulsando los botones PRESET y STOP/CANCEL.

Bloqueo (bloqueo infantil)

- Presione y mantenga el botón STOP/CANCEL 3 segundos para bloquear el aparato. Se indicará con el símbolo de un candado en la pantalla. El funcionamiento del panel de control estará bloqueado.
- Presione y mantenga de nuevo el botón STOP/CANCEL 3 segundos para desbloquearlo.

Función de pantalla

- Durante el funcionamiento del microondas en modo Combi, la pantalla mostrará el modo de funcionamiento durante 2-3 egundos al pulsar los botones de nivel de potencia POWER LEVER o GRILL/COMBI.
- Sin importar el modo de funcionamiento, la pantalla mostrará la hora actual durante 2-3 segundos cuando pulse el botón CLOCK. Esto assume que ha preestablecido el tiempo en el aparato.
- En modo con retraso, pulse el botón PRESET para mostrar la hora de inicio.

Limpieza

⚠ AVISO:
Desconecte el microondas y retire el enchufe.

⚠ ATENCIÓN:
- No use cepillos de cerdas de acero ni otros objetos abrasivos.
- No use detergentes ácidos ni abrasivos.
- No use raspadores metálicos para limpiar la ventana de observación. La superficie podría rayarse y posiblemente se rompiera el cristal.

Espacio interior
- Mantenga limpio el espacio interior del horno. Salpicaduras y líquidos derramados en las paredes del horno se pueden quitar con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio también se puede usar un detergente suave.
- Limpie la ventana por afuera y por adentro con un paño húmedo y elimine con regularidad las salpicaduras y las manchas de los líquidos derramados.

Paredes exteriores
- Las paredes exteriores de la carcasa sólo se deberían limpiar con un paño húmedo. Tenga atención de que no entre ningún agua en las aberturas de la carcasa y con ello en el interior del aparato.
- Abra la puerta del microondas antes de limpiar el panel de control para evitar ponerlo en marcha accidentalmente.

Accesorios
- Limpie la bandeja de cristal en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas. Séquela antes de volver a colocarla en el microondas.
- Limpie la arandela de rotación y la superficie interna inferior con regularidad. Saque la arandela de rotación y límpiela a mano con un detergente suave. Seque la arandela de rotación por completo y vuelva a colocarla en la parte inferior de la cámara de cocción.
- Limpie la parrilla tras cada uso con detergente lavavajillas o póngala en el lavavajillas para limpiarla.

Olor
- Para eliminar olores desagradables del microondas, coloque en el horno un cuenco apropiado para el microondas conteniendo agua y zumo de limón, calentado esto aprox. 5 minutos. A continuación limpie el horno con un paño suave.

Iluminación de horno
- Para recambiar la iluminación del horno diríjase por favor a un taller especializado en su cercanía.

ESPAÑOL

Solución de problemas

Las averías a menudo son causadas por problemas poco importantes. Antes de contactar con nuestro servicio al cliente, compruebe la tabla siguiente:

Problema	Posible causa	Notas / solución
La recepción de radio o TV se interrumpe durante el funcionamiento del microondas.	Los campos electromagnéticos del dispositivo pueden interferir con la imagen y el sonido de ciertas frecuencias.	Es normal, no se trata de una avería. Coloque los dispositivos más apartados uno del otro.
El dispositivo no tiene electricidad; la pantalla está apagada.	Toma de corriente defectuosa.	Pruebe otra toma de corriente.
		Compruebe los fusibles de su casa.
La pantalla no muestra la hora actual.	Corte de corriente.	Vuelva a configurar la hora.
El dispositivo no comienza a funcionar. La pantalla muestra una lectura que no es la hora. Parpadea el icono “◈”.	La puerta está mal cerrada.	Compruebe si hay objetos o restos de alimentos encallados en la puerta.
	El botón START no se ha pulsado después de seleccionar la función.	Pulse el botón START para iniciar o continuar el funcionamiento. Pulse el botón STOP/CANCEL para cancelar el programa.
Los mandos están bloqueados.	Bloqueo infantil activado.	Presione y mantenga el botón STOP/CANCEL 3 segundos para desbloquear el aparato.
	Se mostrará la hora actual en pantalla con el símbolo “◷”.	Use el botón PRESET para comprobar si se ha activado un modo de inicio automático. Para desactivar el temporizador, pulsar los botones PRESET y STOP/CANCEL uno a uno.
El plato giratorio emite un sonido de raspado o abrasión.	Hay suciedad u objetos extraños en el eje del plato giratorio.	Retire cualquier eventual objeto y resto de alimentos como se describe en “Limpieza”.
Se detiene el funcionamiento sin razón aparente.	Dispositivo defectuoso.	Contacte con nuestro servicio al cliente.

Datos técnicos

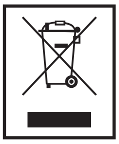
Modelo: ....MWG 787
Suministro de tensión:... 230-240 V~, 50 Hz
Consumo de energía:

microondas: ....1200 W
parrilla: ....900 W

Potencia asignada de salida de microondas: ....700 W / 2450 MHz
Volumen espacio de cocción: .... 20 Litros
Clase de protección:..I
Peso neto:.. aprox. 11,50 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especifi caciones en razón de la seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ **AVVISO!**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

ITALIANO

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

⚠ **AVVISO:**

- Il forno a microonde è destinato a riscaldare alimenti e bevande. Asciugare alimenti o indumenti o riscaldare cuscinetti elettrici, pantofole, spugne o stracci per pulire o simili può causare lesion, combustion o incendio.
- La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- Non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- Se il cavo di corrente è danneggiato, farlo sostituire del produttore, agente di assistenza o persona qualificata al fine di evitare pericoli.
- Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. **PERICOLO DI ESPLOSIONE!**
- Non poggiare la microonde in un armadio.

⚠ **AVVISO:**

- Il dispositivo necessita di spazio sufficiente per la circolazione dell'aria al fine di farlo funzionare correttamente. Lasciare una distanza di 20 cm sopra, di 10 cm sul retro e di 5 cm su entrambi i lati del dispositivo. Non coprire il dispositivo. Non bloccare le aperture del dispositivo. Non togliere i piedi.
- Mettere il dispositivo con il retro rivolto verso il muro.
- Il dispositivo e i suoi accessori possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi termici. I bambini di età inferior agli 8 anni devono essere tenuti lontani a non sorvegliati.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Usare indumenti o guanti da cucina quando si tolgono i contenitori. **PERICOLO DI USTIONI!**
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.

⚠ **AVVISO ebollizione rallentata:**

Durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.

- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell' apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell' apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.
- Non usare detersivi aggressivi o oggetti taglienti per pulire la porta in vetro. Si rischia di graffiare la superficie. Questo può danneggiare il vetro.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Seguire le istruzioni che sono presenti nel capitolo “Pulizia”.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Questo apparecchio serve
  - per riscaldare e cuocere cibi solidi o liquidi,
  - per gratinare e e cuocere al grill cibi solidi.

È destinato all’uso di casa e applicazioni simili, come:

- in cucine di personale, uffici e alter aree industriali;
- da ospiti in alberghi, motel e altri alloggi;
- in impianti agricoli;
- in bed & breakfast.

Etichette di avviso sul dispositivo

Attenzione all’etichetta di avviso sul retro del microonde:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

AVVISO – ELEVATA TENSIONE
AVVISO – ENERGIA DEL MICROONDE NON TOGLIERE QUESTO COPERCHIO.
NON utilizzare questo forno se la porta è piegata, arrotolata o danneggiata e se non chiusa correttamente. NON chiudere con lucchetto di sicurezza. I LAVORI DI MANUTENZIONE devono essere eseguiti da personale qualificato. Tirare la spina e scollegare prima di togliere il coperchio.

Elementi di comando

Figura A

1 Pannello di controllo con display
2 Tasto START e controllo
3 Meccanismo di aperture della porta
4 Griglia
5 Anello ruota
6 Sistema di chiusura della porta
7 Finestra di ispezione visiva
8 Riscaldamento griglie
9 Piatto girevole
10 Foglio Mica

Figura B: Display

1 Programma automatico
2 Ventola di raffreddamento
3 Stato programma: pausa e/o attesa
4 Grill
5 Modalità standby (Standby)
6 Blocco di sicurezza per bambini
7 Potenza microonde in percentuale
8 Peso in grammi
9 Potenza microonde 20 - 80%
10 Modalità di combinazione 2 (Microonde / Grill)
11 Potenza microonde 100%
12 Modalità di combinazione 1 (Microonde / Grill)
13 Microonde
14 Programma scongelamento

Tasti e controlli del pannello di controllo

POWER LEVEL Seleziona un’impostazione di Potenza del microonde

GRILL / COMBI.
Grill: Per grigliare e gratinare
Combinazioni: Microonde e grill alternativamente

CLOCK Usare insieme il controllo per impostare l’orario e l’ora di inizio

PRESET Preimpostazioni per funzione TIMER

AUTO COOK Seleziona un programma di cottura automatico

STOP / CANCEL
Ripristino: Premere 1 volta per annullare la programmazione
Arresto: Premere 1 volta per mettere la cottura in pausa
Annulla: Premere 2 volte per interrompere prima il programma di cottura
Blocco sicurezza bambini: Premere e tenere premuto per 3 secondi per bloccare o sbloccare il pannello di controllo



- Tasto START
- Avvio rapido del microonde (sempre +30 secondi alla potenza di 100%)

WEIGHT / TIME Controllo per impostazione dell’orologio, tempo di cottura o impostazioni del peso

ITALIANO

ITALIANO

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti. I contenitori in plastic non sono adatti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Non appoggiare nulla sul piano superiore della custodia. Diventa molto caldo. Lasciare sempre libere le fessure per la ventilazione.
- Per avvicinare i cibi all'elemento radiante usare la griglia.

Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale ideale per l' uso della microonde è trasparente e permette perciò ai raggi di riscaldare i cibi in modo uniforme.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perchè i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.

⚠ **ATTENZIONE:**
Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perchè questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.

La lista qui sotto indicata facilita la scelta di stoviglie adatte all' uso della microonde:

Materiale	Adatto per		
	Microonde	griglia	Combinazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	si
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no
Vassoio di metallo	no	si	no
Griglia	no	si	no
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	no

*) Combinazione forno microonde con griglia.

Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari.
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non mettere main in funzione la microonde senza contenuto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
    - scongelare alimenti surgelati/congelati
    - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
    - finire di cuocere alimenti.

Note sul funzionamento del dispositivo

- Il display mostra il programma selezionato.
- Dopo l'avvio di un programma, il display mostrerà un timer con conto alla rovescia che indica il tempo di esercizio rimanente.
- Il dispositivo emette i seguenti segnali acustici:

Un bip:	- Quando è connesso all'alimentazione; - Quando si preme un tasto; - Quando si gira il controllo; - Quando le impostazioni del programma si ripristinano automaticamente, nel caso in cui la selezione del programma non è stata completata dopo ca. 15 secondi.
Due bip:	Quando si preme il tasto sbagliato. Controllare l'immissione.
Quattro bip:	Programma terminato. Il dispositivo si spegne e il display mostra “End”. Questi bi psi ripetono ogni 2 minuti finché non si apre la porta e si premere il tasto STOP/CANCEL.

Messa in funzione

Istruzioni di installazione

- Installare il dispositivo con il retro dello stesso rivolto alla parete.
- Rispettare le seguenti distanze di sicurezza:
    - 10 cm sul retro
    - 5 cm su entrambi i lati
    - 20 cm sopra il microonde.
- Al fine di evitare interferenze con altri dispositivi, non posizionare il vostro dispositivo vicino ad altri dispositivi elettronici.

Preparazione

- Premere l'apriporta per aprire la porta del microonde. La porta si apre.
- Togliere gli accessori dalla camera di cottura e disimballarli. Mettere l'anello ruote sull'area incassata della camera di cottura e portarla indietro e Avanti finché non si blocca in posizione.
- Mettere il piatto girevole sull'anello ruote in modo che il tavolo girevole non possa essere spostato.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- Verificare che la tensione da usare corrisponda alla tensione del dispositivo. Controllare che l'etichetta del modello per le specifiche.
- Infilate la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra.

⚠ **ATTENZIONE:**
- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!
- Il foglio mica (10) è parte del dispositivo e non deve essere rimosso. Protegge da sporco il componente elettronico situato dietro.

NOTA:
Se vi sono residui di produzione o di olio sulla chiusura o sull'elemento riscaldante, si potrebbero percepire fumo od odore durante l'attivazione iniziale.
Questo è normale e cesserà dopo un uso ripetuto.
Raccomandiamo caldamente di procedure come segue:
- Ruotare la modalità griglia e lasciare che il dispositivo opera diverse volte senza cibo da cuocere.
- Assicurare una ventilazione sufficiente.

Impostare l'orologio:
1. Premere il tasto CLOCK una volta o ripetutamente per selezionare la modalità di visualizzazione 24 ore o 12 ore.
2. Usare il controllo per impostare l'ora desiderata.
3. Conermare l'impostazione premendo CLOCK.
4. Usare il controllo per impostare i minuti desiderati.
5. Premere di nuovo CLOCK per applicare la nuova impostazione dell'orologio.

Utilizzo del microonde

1. Mettere gli alimenti da cuocere in un tipo di contenitore appropriato..
2. Aprire la porta dell'apparecchio e posizionare il contenitore al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta. (Per motivi di sicurezza, l'apparecchio può funzionare esclusivamente nel caso in cui la porta sia stata chiusa correttamente).
3. Premere il tasto STOP/CANCEL.
4. Premere una volta/ripetutamente POWER LEVEL per selezionare la Potenza del microonde desiderata.

Premere POWER LEVEL	Potenza del microonde	Potenza in Watt (ca.)	Applicazione
1 x	100%	700	Riscaldamento rapido
2 x	80%	560	Cittura
3 x	60%	420	Ebollizione lenta
4 x	40%	280	Scongelamento alimenti congelati
5 x	20%	140	Sciogliere burro ecc.
6 x	0%	0	Raffreddamento

5. Usare il controllo per selezionare un tempo di cottura tra 10 secondi e 60 minuti.
6. Premere il tasto START. Dopo un po' di esercizio, si imparerà rapidamente a valutare correttamente l'esatta durata di cottura necessaria.

NOTA:
- Quando si giare il controllo in senso orario durante la modalità standby, si attiverà immediatamente "l'impostazione di potenza microonde al 100%". È possibile continuare al passaggio 5.
- La preparazione del cibo in un forno a microonde avviene molto più rapidamente rispetto a quanto non accada nel caso di un tradizionale forno. Nel caso in cui non si sia sicuri circa l'esatta durata di cottura, si consiglia pertanto di impostare un intervallo di tempo limitato e, se necessario, di ultimare successivamente la cottura.
- **Attenzione:** Quando si utilizza soltanto la modalità di funzionamento a microonde, applicare una cappa di copertura sugli alimenti.

Pausa o annullamento della cottura
- Per mettere in pausa la cottura, premere il tasto STOP/CANCEL una volta o aprire la porta. L'icona "◈" inizia a lampeggiare.
- Per continuare la cottura, chiudere la porta e premere di nuovo il tasto START.
- Per interrompere completamente il processo di cottura, premere due volte il tasto STOP/CANCEL, poi resettare tutte le impostazioni del programma.

Avvio rapido

Usare questa funzione per una cottura ad avvio rapido con una Potenza del microonde di 100% e per un periodo massimo di 10 minuti.

Premere il tasto START. La cottura ha inizio automaticmaente, poi ad ogni pressione successive del tasto si aumenterà il tempo di cottura di altri 30 secondi.

Riscaldamento

Calore e riscaldamento sono caratteristiche speciali dei microonde. Liquidi ed alimenti conservati in frigorifero possono essere facilmente scaldati a temperatura ambiente o riscaldati senza usare molte pentole.

I tempi di riscaldamento nella seguente tabella sono per mero riferimento, poiché i tempi dipendono davvero molto dalla temperatura di partenza e dalla consistenza del cibo. È pertanto consigliato di verificare, di tanto in tanto, se il cibo è abbastanza caldo.

Tabella di riscaldamento

Commestibili/cibo	Quantità	Potenza del microonde in %	Tempo circa min.	Coperchio
Liquidi				
1 tazza	150 g	100	0,5 - 1	no
0,5 l	500 g	100	3,5 - 5	no
0,75 l	750 g	100	5 - 7	no
Suggerimento: posizionare un bastoncino di vetro nel contenitore per evitare il sovra-riscaldamento; mescolare bene prima di bere.				
Piatti impanati				
Cotoletta + patate e verdure	450 g	100	2,5 - 3,5	sì
Goulash con fettuccine	450 g	100	2 - 2,5	sì
Carne + grumo + salsa	450 g	100	2,5 - 3,5	sì
Suggerimento: inumidire leggermente prima della cottura, mescolando di tanto in tanto.				
Carne				
Cotoletta, impanata	200 g	100	1 - 2	no
Polpette, 4 pezzi	500 g	100	3 - 4	no
Arrosto	250 g	100	2 - 3	no
Suggerimento: coprire con olio per la cottura o non aspergere non ammorbidire.				
Pollame				
1/2 pollo	450 g	100	3,5 - 5	no
Pollo in fricassea	400 g	100	3 – 4,5	sì
Suggerimento: coprire con olio; mescolando di tanto in tanto.				
Contorno				
Fettuccine, riso, 1 porzione	150 g	100	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	100	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	100	3 - 4	sì
Suggerimento: inumidire leggermente prima della cottura.				
Zuppa / salsa				
Brodo, 1 piatto	250 g	100	1 – 1,5	sì
Zuppa con solidi	250 g	100	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	100	1 - 2	sì

ITALIANO

Commestibili/cibo	Quantità	Potenza del microonde in %	Tempo circa min.	Coperchio
Cibo per neonati				
Latte	100 ml	40	0,5 - 1	no
Purea	200 g	40	1 – 1,5	no
Suggerimento: agitare o mescolare attentamente. Verificare la temperatura!				

Cottura

Consigli pratici di cottura

Seguire le linee guida date nella tabella di cottura e nella ricetta. Monitorare il processo di cottura se ancora non avete sufficiente esperienza.

Potrete aprire la porta del dispositivo in qualsiasi momento. Il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Il funzionamento continuerà solo dopo che la porta è stata chiusa e il tasto START viene premuto di nuovo.

I cibi provenienti dal frigorifero necessitano di maggiore tempo di cottura rispetto a quelli a temperatura ambiente.

Più grosso è il cibo, più tempo serve per la cottura. La carne tagliata in pezzi grossi, per esempio, richiede un maggiore tempo di cottura rispetto alla carne della stessa quantità ma tagliata in strisce. Si raccomanda di cuocere i pezzi di carne più grandi alla massima potenza e di farli bollire a lungo a media potenza per una cottura più uniforme.

I generi alimentari cuociono più rapidamente rispetto a quelli più grandi; pertanto, distribuite il cibo il più in basso possibile. Posizionare le parti più sottili come le cosce di pollo o i filetti di pesce al centro e lasciarli sovrapposti.

Le piccole quantità cuociono più in fretta rispetto a quelle grandi. Si applica la regola empirica seguente:

Doppia quantità = circa il doppio del tempo
Metà quantità = metà tempo

Se non trovate l'esatto tempo di cottura per un piatto, potete applicare la regola seguente:

Per circa 100 g 1 minuto di cottura

Tutti i cibi che mettete su un piatto comune dovrebbero anche essere coperti nel microonde.

Una copertura impedirà al cibo di seccare. Un piatto capovolto, carta oleata o carta da forno apposite sono tutte coperture adatte. Cuocere il cibo che dovrebbe avere una crosta senza coperchio.

Tabella di cottura

Commestibili/cibo	Quantità	Potenza del microonde in %	Tempo circa min.	Coperchio
Verdura				
Melanzana	500 g	80	7 - 10	sì
Cavolfiore	500 g	80	13 - 15	sì
Broccoli	500 g	80	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	80	6 - 7	sì
Piselli	500 g	80	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	80	8 - 11	sì
Pisellini verdi	300 g	80	13 - 15	sì
Patate	500 g	80	9 - 12	sì
Cime di rapa	500 g	80	8 - 10	sì
Porro	500 g	80	7 - 9	sì
Pannocchia arrostita	250 g	80	7 - 9	sì
Carota	500 g	80	8 - 10	sì
Pepe	500 g	80	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	80	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	80	6 - 9	sì
Pomodoro	500 g	80	6 - 7	sì
Zucchine	500 g	80	9 - 10	sì
Suggerimento: tagliare le verdure in piccoli pezzi e cuocere con 2-3 cucchiai di liquido; mescolare di tanto in tanto. Far bollire per 3-5 minuti; aggiungere il condimento appena prima di mangiare.				
Frutta				
Mela o pera cotte	500 g	80	5 - 8	sì
Rabarbaro cotto	250 g	80	4 - 6	no
Mela arrosto, 4 pezzi	500 g	80	7 - 9	sì
Suggerimento: aggiungere 125 ml di acqua, succo di limone impedirà alla frutta di scolorire, far bollire per 3-5 minuti.				
Carne *)				
Carne con salsa	400 g	80	10 - 12	sì
Goulash, strisce bovine	500 g	80	10 - 15	sì
Involtini di carne bovina	250 g	80	7 - 8	sì
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				
Pollame *)				
Pollo in fricassea	250 g	80	6 - 7	sì
Zuppa di pollo	200 g	80	5 - 6	sì
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	80	7 - 8	sì
	400 g	80	8 - 9	sì
Suggerimento: spegnere dopo che è passato metà del tempo; far bollire per 3-5 minuti.				
Scongelare e cuocere le verdure				
Cavolo rosso con mele	450 g	80	14 -16	sì
Foglie di spinaci	300 g	80	11 - 13	sì
Cavolfiore	200 g	80	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	80	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	80	8 - 9	sì
Piselli	300 g	80	7 - 8	sì
Cime di rapa	300 g	80	13 -15	sì
Porro	200 g	80	10 - 11	sì
Mais	200 g	80	4 - 6	sì
Carote	200 g	80	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	80	7 - 8	sì
Spinaci	450 g	80	12 - 13	sì
	600 g	80	15 - 17	sì
Suggerimento: cuocere con 1-2 cucchiai di liquido; mescolare di tanto in tanto o tagliare attentamente. Far bollire per 2-3 minuti; aggiungere il condimento solo prima di mangiare.				
Zuppe / stufato *)				
Stufato	500 g	80	13 - 15	sì
Zuppa con solidi	300 g	80	7 - 8	sì
Crema	500 g	80	13 - 15	sì
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; far bollire per 3-5 minuti.				

*) Cibo precotto

ITALIANO

Grigliare

Posizionare la griglia sul piatto in vetro in dotazione. Usare un contenitore resistente al calore o mettere direttamente il cibo nel grill.

Non è necessario preriscaldare la griglia poiché il grill genera immediatamente calore radiante.

Procedere come segue per arrostire e gratinare:

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Premere una volt ail tasto GRILL/COMBI.
3. Regolare il tempo di cottura desiderato da 10 secondi a 60 minuti, girando la manopola verso destra o sinistra.
4. Premere il tasto START.

NOTA:
Si consiglia di girare gli alimenti (ad es. carne, salsiccia) dopo che ca. metà del tempo di cottura è trascorso. Il ventilatore continua a funzionare quando il processo di cottura è messo in pausa.

Commestibili/cibo	Quantità	Tempo circa min.	Coperchio
Gratinare toast con formaggio	2-3 fette	3-4	no
Gratinare zuppe, ad es. la zuppa di cipolle	2-3 tazze	10-15	no

Modalità di combinazione microonde e grill

Durante queste modalità il microonde e il grill funzionano alternativamente entro un determinato period di tempo.

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Premere ripetutamente il tasto GRILL/COMBI. per selezionare la modalità di combinazione desiderata.

Codice	Microonde	Grill
Co - 1	30%	70%
Co - 2	55%	45%

3. Usare il controllo per selezionare un tempo di cottura tra 10 secondi e 60 minuti.
4. Premere il tasto START.

Suggerimenti per l'operazione combinata

Quando si cuoce il cibo con l'impostazione combinata di microonde-grill, dovreste seguire le seguenti:

Il tempo di cottura per cibi grandi o piccoli, come la porchetta, è rispettivamente maggiore rispetto a cibi più piccoli. **Ciononostante, quando si arrostisce, si applica la regola opposta. Più vicino al grill è il cibo, più velocemente si abbrustolisce.** Cioè, quando si preparano arrosti in modalità combinata, il tempo dell'arrosto è possibilmente inferiore rispetto ad arrosti più piccoli.

Funzioni automatiche

Usare le funzioni automatiche per cuocere alcune quantità di cibo automaticamente. Procedere come segue:

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Selezionare il programma desiderato premendo una volta/ripetutamente il tasto AUTO COOK. Scegliere una delle impostazioni date nella tabella sottostante.
3. Impostare il peso predeterminato girando la manopola a destra e a sinistra.
4. Premere il tasto START.

NOTA:

- Per programmi A-1 e A-4 il display mostrerà il numero di pietanze e non il peso.
- Nel programma A-7, si consiglia di tagliare i polli interi a metà e metterli direttamente sul piatto in vetro.
- I programmi A-7, A-8 e A-9 presentano pause e bip per ricordarsi di girare gli alimenti per altra cottura. La ventola continua a funzionare quando il processo di cottura è messo in pausa.
- I risultati dei programmi di cottura automatica dipendono da una serie di fattori (ad es. forma e dimensione degli alimenti, preferenze in base alla cottura). Se non si è soddisfatti dei risultati di cottura, regolare i tempi di cottura regolarmente.

Tabella programmi automatici

Codice	Funzione	Quantità visualizzata
A - 1	Liquidi (200 ml / cup)	1 - 3 pietanze
A - 2	Riso	150 g
		300 g
		450 g
		600 g
A - 3	Fettuccine / Pasta	100 g
		200 g
		300 g
A - 4	Patate per 230 g di portata	1 - 3 pietanze
A - 5	Riscaldamento	200 - 800 g in intervalli da 100 g
A - 6	Pesce	200 - 600 g in intervalli da 100 g
A - 7	Pollame (grigliato)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
A - 8	Carne	200 - 600 g in intervalli da 100 g
A - 9	Carne allo spiedo	100 - 500 g in intervalli da 100 g

Scongelamento

Grazie al programma di scongelamento è possibile scongelare alimenti in modo veloce. L'impostazione automatica del peso controlla il tempo di scongelamento. È solo necessario determinare il peso degli alimenti.

NOTA:

- Poiché le onde penetrano sempre negli alimenti dall'esterno verso l'interno, i pezzi più grandi potrebbero non essere completamente scongelati al centro. Gli strati esterni potrebbero iniziare già ad essere cotti.
- Fattore in un tempo di compensazione dopo il programma di scongelamento. Questo è un periodo di posizione durante il quale una compensazione della temperatura avviene attraverso l'induzione di calore dall'esterno (scongelamento) all'interno (congelato). È possibile lasciare gli alimenti nel dispositivo spento o all'esterno del dispositivo durante il periodo di compensazione. Il tempo di compensazione dovrebbe essere almeno i minuti necessari per il tempo di scongelamento nel microonde. Esso dipende dalla condizione degli alimenti.

NOTA:
- L'impostazione automatica del peso è fornita per alimenti con un peso da 100 g a 1800 g.
- Se il peso degli alimenti è meno di 200 g, non mettere gli alimenti al centro ma ai bordi del piatto di vetro.
- Girare gli alimenti come ad esempio, carne, salsicce, pane dopo circa la metà del tempo di scongelamento.
- È possibile accorciare i tempi di compensazione ad esempio separando i piccoli pezzi di carne o sbriciolando la carne macinata dopo il tempo di scongelamento. Per le fette di pane o salsiccia, separare le fette durante il tempo di compensazione.
- Far scongelare la frutta in un recipiente con coperchio. Alla metà del tempo di scongelamento, girare una volta la frutta.
- Torte e tartine con cioccolata non dovrebbero essere scongelate nel microonde.

Per usare il programma di scongelamento procedete come di seguito:

- Determinare il peso degli alimenti.
- Rimuovere gli alimenti dalla confezione. Se la confezione non può essere rimossa, scongelare per 30 secondi al massimo della potenza del microonde (vedere "Avvio rapido").
- Mettere gli alimenti da scongelare su un piatto (frutta in un recipiente). Mettere anche la carne su una salsiera in modo che il succo della carne scoli. Questa salsiera non deve essere mai usata per altri alimenti o entrare in contatto con essi.
- Premere il tasto STOP/CANCEL.
- Ruotare la manopola a sinistra. Un cicalino suonerà e il peso ("100 g") compare sul display.
- Regolare il peso ruotando la manopola verso sinistra e destra.
- Premere il tasto START per iniziare.

Funzioni speciali

Avvio automatico (Funzione dello Timer)

Il massimo ritardo è di 23 ore e 59 minuti.

NOTA:
- Impostare per prima cosa l'orologio! Altrimenti non potrete usare questa funzione.
- Quando si usa l'avvio automatico, la funzione scongelamento non è disponibile. Questa impostazione di programma non suppora la cottura a avvio rapido.

Esempio: Sono le 10:45 h. Si desidera programmare il microonde in modo che funzioni alla potenza massima per 7½ minuti alle 14:20.
Procedere come segue per attivare automaticamente il microonde:

Fase	Tasto	Schermo	
1	STOP/CANCEL	**10:45** ◷	(Ora corrente)
2	POWER LEVEL	**100%**	(Potenza)
3		**7:30**	(Tempo di cottura)
4	PRESET	**10:45**	(Ora corrente)
5		**14:45**	(Impostazione delle ore)
6	PRESET	**14:45**	
7		**14:20**	(Impostazione dei minuti)
8	START	**10:45** ◷	(Ora corrente)

NOTA:
- Per ragioni tecniche il display non può mostrare la funzione di timer attivo.
- Durante questa impostazione programmata le funzioni dei comandi sono bloccate (tranne: PRESET e STOP/CANCEL).
- Se desiderate visualizzare di nuovo l'ora di inizio, premere il tasto PRESET.
- Per attivare l'orario di avvio automatico, premere i tasti PRESET e STOP/CANCEL una volta.
- Dopo che l'ora preimpostata è giunta, il microonde inizierà ad operare. Un bip indica l'inizio.

⚠ AVVISO: Pericolo di incendio!
- Supervisionare sempre il dispositivo durante il funzionamento.
- Quando si usa la funzione tempo-ritardo, impostare l'ora in modo tale che il dispositivo operi sotto supervisione adeguata.
- Non attivare il dispositivo vuoto. Se si desidera togliere gli alimenti prima del tempo, è necessario disattivare il programma premendo i tasti PRESET e STOP/CANCEL.

Blocco (Blocco di sicurezza per bambini)
- Premere e mantenere premuto il tasto STOP/CANCEL per 3 secondi per bloccare il dispositivo. Questo è indicato da un simbolo di blocco sul display. Il funzionamento del pannello di controllo è bloccato.
- Premere e tenere premuto di nuovo il tasto STOP/CANCEL per 3 secondi per sbloccare.

Funzione dello schermo
- Durante la modalità microonde e combinazione, il display mostrerà le modalità operative per 2-3 secondi premendo i tasti POWER LEVEL o GRILL/COMBI.
- Non considerando la modalità di operazione, lo schermo mostrerà l'ora attuale per 2-3 secondi quando si preme il tasto CLOCK. Questo prevede la preimpostazione del tempo sul dispositivo.
- Durante la modalità tempo/ritardo, premere il tasto PRESET per visualizzare il tempo di avvio.

Pulizia

⚠ AVVISO:

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

⚠ ATTENZIONE:
- Non usare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti acidi o abrasivi.
- Non usare oggetti metallici appuntiti per pulire la finestra. La superficie potrebbe venir graffiata e il vetro potrebbe rompersi.

Spazio interno
- Tenere pulito l' interno del forno. Eliminare gli spruzzi ed i liquidi traboccati sulle pareti del forno con un panno umido. Se il forno risulta molto sporco, è possibile usare anche un detergente.
- Pulire il finestrino dentro e fuori con un panno umido e togliere regolarmente spruzzi e liquidi traboccati.

Pareti esterne
- Le pareti esterne del supporto devono essere pulite con un panno umido. Fare attenzione che non subentri mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell' interno dell' apparecchio.

- Aprire la porta del microonde prima di pulire il pannello di controllo al fine di evitare l'accensione accidentale del dispositivo.

Accessori

- Pulire il piatto in vetro in acqua calda insaponata o lavastoviglie. Asciugare prima reinstallare nel microonde.
- Pulire l'anello ruote e la superficie interna regolarmente. Togliere l'anello ruote e pulire manualmente usando un detersivo delicato. Pulire l'anello ruote per bene e poi installarlo nuovamente alla base della camera di cottura.
- Pulire la griglia dopo ogni uso con un detersivo per piatti o metterlo in lavastoviglie per la pulizia.

Odore

- Per eliminare odori sgradevoli dalla microonde, poggiare nel forno una ciotola adatta alla microonde riempita di acqua e succo di limone e riscaldare per ca. 5 minuti. In seguito lavare con un panno morbido.

Illuminazione per forno

- Per eseguire un ricambio dell' illuminazione del forno, rivolgersi ad un' officina specializzata nelle vicinanze.

Risoluzione problemi

I malfunzionamenti sono spesso causati da problemi lievi. Prima di contattare il seervizio assistenza, si prega di verificare la seguente tabella:

Problema	Possibile causa	Note / soluzione
La ricezione radio o TV è interrotta durante il funzionamento del microonde.	I campi elettromagnetici di questo dispositivo possono interferire con le immagini e il suono a frequenze speciali.	Questo è normale e non rappresenta un malfunzionamento. Posizionare i dispositivi più distanti gli uni dagli altri.
Il dispositivo non dispone di elettricità; lo schermo è nero.	Presa a muro difettosa.	Provare un'altra presa a muro.
		Controllare il fusibile principale del circuito domestico.
Il display non mostra l'ora corrente.	E' mancata la corrente.	Impostare di nuovo l'ora.
Il dispositivo non si avvia. Lo schermo mostra un orario diverso da quello attuale. L'icona "◈" lampeggia.	La porta non è chiusa adeguatamente.	Controllare che non vi siano oggetti o residui di cibo incastrati nella porta.
	Il tasto START non è stato premuto dopo aver selezionato la funzione.	Premere il tasto START per iniziare o continuare il funzionamento. Premere il tasto STOP/CANCEL per annullare il programma.
Tutti i comandi sono bloccati.	È attivato il blocco per la sicurezza dei bambini.	Premere e tenere premuto il tasto STOP/CANCEL per 3 secondi per sbloccare il dispositivo.
	Il tempo corrente è visualizzato sul display con il simbolo "◷".	Usare il tasto PRESET per controllare se è stata attivata una modalità di avvio automatico. Per disattivare il timer, premere i tasti PRESET e STOP/CANCEL uno ad uno.
Il girevole provoca un rumore di graffi e fruscio.	C'è della sporcizia o ci sono oggetti estranei nella zona dell'albero girevole.	Rimuovere i possibili oggetti e residui di cibo come descritto in "Pulizia".
L'operazione è terminata senza alcuna ovvia ragione.	Il dispositivo è difettoso.	Si prega di contattare il servizio assistenza.

Dati tecnici

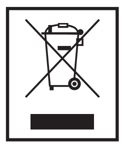
Modello: ....MWG 787
Alimentazione rete:... 230-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:

Microonde:...1200 W
Grill:...900 W

Potenza di uscita dimensionale della microonde:........700 W / 2450 MHz
Volume dello spazio di cottura: ....20 litri
Classe di protezione:..I
Peso netto:...ca. 11,50 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.



Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон •
بطاقة ضمان

MWG 787

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic.de

Stand 04/14